VITEK

АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

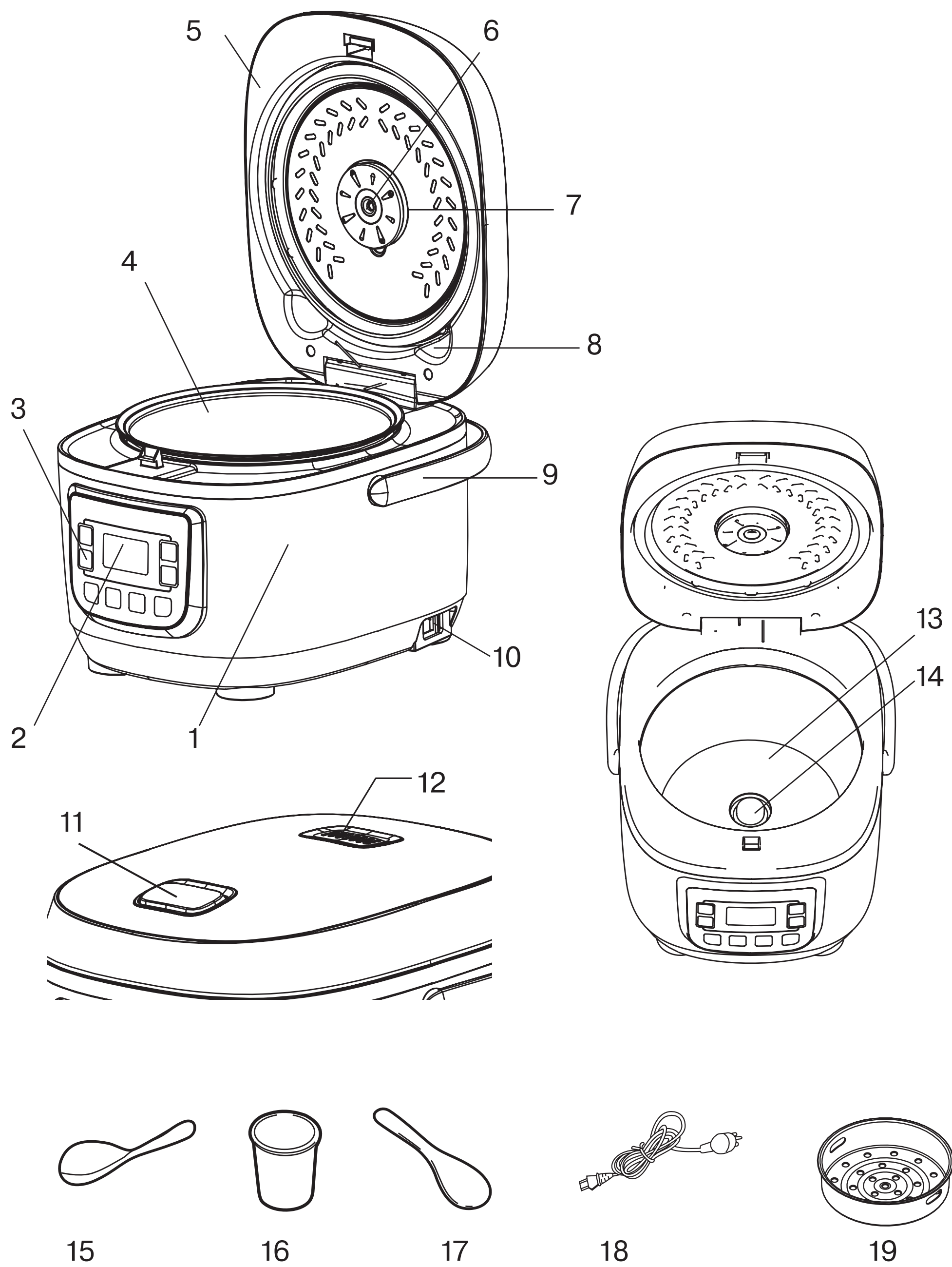
VT-4200 R

Multicooker

Мультиварка

Инструкция по эксплуатации

www.vitek.ru


5
6
7
4
8
3
9
10
2
1
12
11
13
14
15
16
17
18
19


20
21
22
24
30
29
28
23
25
26
27
Мультиварка
Стоп
Поддержание температуры
Рис
Суп
Каша
Тушение
Крупа
Поджа-ривание
00:35
Рис
Варка на пару
Экспресс режим
Выпечка
Разогрев
Старт
Экспресс режим
Липкий рис
Рассыпчатый рис
Бурый рис
Отложенный старт
Часы
Минуты
Меню

ENGLISH

MULTICOOKER

Description

1. Multicooker body
2. Display
3. Control panel
4. Bowl
5. Multicooker lid
6. Steam valve
7. Protection screen
8. Protection screen clamps
9. Carrying handle
10. Power cord connector
11. Lid opening button
12. Steam release opening
13. Heating element
14. Temperature sensor
15. Soup ladle
16. Measuring cup
17. Spatula
18. Power cord
19. Basket for steam cooking

Control panel

20. «Stop/Keep warm» button
21. Keep warm function indicator
22. «Rice» button
23. «Delayed start» button
24. Delayed start function indicator
25. «Hours» button
26. «Minutes» button
27. «Menu» button
28. «Quick cooking» button
29. «Start» button
30. On/operation indicator

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install RCD contact a specialist.

SAFETY MEASURES

Before connecting and using the unit, read the instruction manual carefully. Follow all the warnings and operating recommendations listed in this manual. Keep this manual for future reference.

- Before using the unit, examine the power cord and the power cord connector closely and make sure that they are not damaged. Do not use the unit if the power cord or the power cord connector are damaged.
- Before switching on make sure that the voltage of the electric network corresponds to unit operating voltage.
- The power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Do not use adapters for plugging the unit in.
- Make sure that the power cord is properly inserted into the corresponding connector of the multicooker and the socket.
- Use only the supplied power cord, do not use it with other units.
- Use only removable parts supplied with the unit.
- Place the unit on the flat heat-resistant surface away from water, moisture and open flame.
- Place the unit with free access to the mains socket.
- Install the unit in places with proper ventilation.
- Do not expose the unit to direct sunlight.
- Do not place the unit close to walls and furniture.
- Avoid contact of the power cord with hot and sharp subjects. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not touch the power cord or the power plug with wet hands.
- Do not immerse the unit, the power cord and the power plug into water and other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. Do not put your hands into water! Apply to the authorized service center for the further use of the unit.
- Do not insert foreign objects, including metal parts, such as pins or needles, into the openings or other details of the unit.
- Do not leave the operating unit unattended. Always unplug the unit when you do not use it.

- In order to avoid burns do not bend over the steam release opening. Be very careful when opening the multicooker lid during and after the cooking. Danger of burns by hot steam!
- When unit is operating in “Roasting” mode, do not bend over the unit in order to avoid burns by hot oil.
- Do not use the unit without installed bowl and also without liquids and/or products in the bowl.
- Mount the steam valve (6) on the protection screen (7).
- Mount the protection screen (7) on the inner part of the lid aligning the clamps (8) with the hollows in the lid (pict.1).
- Watch out for correct installation of the protection screen (7), improperly installed protection shield may cause damage to the device.
- Follow all the recommendations for amount of dry products and liquids.
- Do not remove the bowl during operation.
- Do not cover the unit.
- Do not carry the unit during operation. Use the handle for carrying; unplug the unit and let it cool down preliminary.
- The body and inner details of the unit heat up during operation. Do not touch them with bare hands, use the potholders.
- Clean the unit regularly.
- Do not allow children to use multicooker as a toy.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- Children and disabled people can use the unit under supervision only.
- Do not use the unit outdoors.
- Never pull the power cord, when disconnecting the unit from the mains, take the plug and carefully pull it out of the socket.
- You must not use the unit when the power plug or cord is damaged, when it malfunctions or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact the authorized service center for all repair issues.
- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags and film. Danger of suffocation!

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

Using of the bowl

- Use the unit and its parts for the intended purposes only. Do not use the bowl with other heating units or surfaces.
- Do not replace the bowl with other container.
- Make sure that the heating surface and the bottom of the bowl are clean and dry.
- Do not use the bowl for mixing products. Never chop products in the bowl in order to avoid damage of non-stick coating.
- Do not leave the soup ladle (15), spatula (17) and other objects in the bowl.
- Stir the products in the bowl only with a plastic soup ladle (15) or spatula (17) or use kitchen tools intended for working with non-stick coating.
- Do not tap on the inner surface of the bowl.
- After cooking dishes with spices and seasonings clean the bowl immediately (see chapter «Cleaning and maintenance»).

Before the first use

1. Unpack the unit, remove any stickers and package materials that can prevent unit operation.
2. Place the unit on the flat, dry, heat-resistant surface away from water, moisture and open flame.

Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.

Attention! Do not use the unit near bath tubs, kitchen sinks or other containers filled with water.

Note: In case of unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep the unit for at least two hours at room temperature before switching on.

3. Open the multicooker lid (5) by pressing the button (11).
4. Remove the steam valve (6) and then the protection screen (7) by pressing the clamps (8).
5. Wash all the removable details (steam valve (6), protection screen (7), bowl (4), basket for steam cooking (19), soup ladle (15), spatula (17) and measuring cup (16)) with a soft sponge with neutral detergent, then rinse and dry.
6. Wipe the unit body with a damp cloth. Let the unit dry.
7. Install the protection screen (7) and the steam valve (6) back in their places.

Use of the multicooker

1. Put the necessary products into the bowl.

Note: Make sure that the products and liquids level doesn't exceed the maximal mark. The maximal mark for porridges (except rice) - 3 l, maximal mark for other products and liquids - "CUP".

2. Place the bowl (4) in the process chamber. Make sure that the bowl (4) is placed evenly and is in secure contact with heating element (13) surface.

Note:

Do not use the bowl (4) for washing cereals and chopping products, this can damage the non-stick coating.

Wipe the outer surface and the bottom of the bowl (4) dry before use. Make sure that there are no foreign objects, dirt and moisture in the process chamber and on the bottom of the bowl (4).

In the middle of the heating element (13) there is a temperature sensor (14). Make sure that the movement of the sensor (14) is not limited.

3. Put the basket with food (19) into the bowl (4).
4. Close the multicooker lid (5) until click.
5. Insert the power cord into the connector (10), insert the power cord (18) plug into the socket.
6. To choose the auto program of cooking, consequently press the «Menu» button (27) till an arrow appears next to the indicator of the necessary program on the display (2), the on/operation indicator (30) will be flashing.
7. Cooking time in different programs is set by default, but it can vary within the set range. Use «Hours» (25) and «Minutes» (26) buttons to change the cooking time (see Table 2).
8. Press the "Start" button (29) to start cooking.

Note:

If an emergency power cutoff takes place during the cooking, the unit keeps the program settings for 40 minutes. If the power gets normal within 40 minutes after the cutoff, the unit will continue operating automatically. If the emergency power cutoff lasts more than 40 minutes, preset the unit again.

- Watch the food during cooking, if necessary, stir the products with a plastic soup ladle (15) or spatula (17), intended for using with non-stick coating.

Attention! In order to avoid burns by hot steam and oil be very careful when opening the multicooker lid (5), don't bend over the unit and don't place your hands above the bowl (4).

Don't use metal objects that can scratch the bowl (4) or make cracks.

Do not open the multicooker lid (5) during baking.

- After cooking is finished you will hear 5 sound signals, the unit will switch to keep warm mode, the keep warm function indicator (21) will light up.

Note: Despite the unit keeps the ready dish warm for 12 hours, it is not recommended to leave the

food under this mode for too long, because this may lead to changing of taste and color of the products.
Do not use keep warm mode for heating up products.
After steam cooking do not remove the food with bare hands, use kitchen tools.
- To switch off the selected mode press the «Stop/Keep warm» button (20).

Control panel buttons (3)
Every pressing of the control panel (3) active buttons is accompanied by a sound signal.

«Stop/Keep warm» button (20)
After the cooking ends the unit switches to the keep warm mode automatically. You can activate the keep warm function by yourself. To do this, press the «Stop/Keep warm» button (20) once, the indicator (21) will light up, and operation time in this mode will be shown on the display starting from 0:00. The ready dish can be kept warm up to 12 hours. To stop the keep warm mode press «Start/Keep warm» button (20) again, the indicator (21) will go out.
Note: This function is not intended for heating up products.

«Rice» Button (22)
By pressing this button you can select necessary mode of rice cooking: «Glutinous rice», «Fluffy rice» and «Brown rice». You can set the cooking time by «Minutes» button (26).

Rice cooking
1. Measure the required amount of rice with a measuring cup. Rinse the rice under running water. Rinse till the water is clear.
2. Put the rice into the bowl. Pour the necessary amount of cold water into the bowl till the required mark on the CUP scale that complies with the number of measuring cups. You can add water to your taste. Add salt and spices to your taste. Close the lid.
3. Press the «Menu» button (27) and select «Rice» mode.
4. Select the necessary cooking mode («Glutinous rice», «Fluffy rice» or «Brown rice») pressing the «Rice» button (22), the indicator(30) will start flashing.
5. You can set the rice cooking time in each mode by pressing «Minutes» button (26). (see Table 1)

Cooking time in “Rice” mode (Table 1)
To start cooking, press the «Start» button (29), the indicator (30) will light up constantly.
6. After cooking is finished you will hear 5 sound signals, the unit will switch to keep warm mode, the indicator (21) will flash.

Program	**Duration (hours)**	**Default (hours)**
«Glutinous rice»	0:20 – 0:30	0:20
«Fluffy rice»	0:15 – 0:30	0:15
«Brown rice»	0:25 – 0:40	0:30

7. To switch off the multicooker press the «Stop/Keep warm» button (20).

Note: After cooking is finished, do not open the lid, leave the rice for 10-15 minutes to stew.
«Delayed start» button (23)
You can preset the time by which the cooking process is to be finished. This function is available in the following modes: «Rice», «Steam», «Quick cooking», «Cereal», «Stew», «Porridge», «Soup». Time

range is from 1 to 24 hours.

1. Select one of the modes above using the “Menu” button (27) and then press the “Delayed start” button (23), the time 1:00 will be shown on the display. The on/operation indicator (30) will be flashing.
2. Press the «Hours» (25) and «Minutes» (26) buttons to set the cooking end time.
3. Press the «Start» button (29) to switch on the delayed start function, the delayed start function indicator (24) will light up constantly, and the on/operation indicator (30) will flash, the remaining cooking time will be shown on the display.

Example: If the time of selected program is 30 minutes, and the dish must be cooked by 3:30, the unit will stay in stand-by mode for 3 hours. Then the cooking process will start and it will end up in 30 minutes.

4. When the cooking start time is reached, there will be one sound signal.

“Hours” (25) and “Minutes” (26) buttons

Use the buttons (25) and (26) to set the cooking time in programmed modes and to choose the cooking end time in “Delayed start” mode.

«MENU» Button (27)

Press the button (27) repeatedly to choose one of the programmed cooking modes: «Soup», «Porridge», «Stew», «Cereal», «Roasting», «Rice», «Steam», «Quick cooking», «Cake» or «Reheat». You can set the cooking time manually using «Hours» (25) and «Minutes» (26) buttons.

Cooking modes (Table 2).

Program	Duration (hours)	Set by default (hours)
”Soup”	0:30 – 3:00	0:50
”Porridge”	0:40 – 3:00	0:50
”Stew”	0:20 – 1:00	0:50
”Roasting”	0:05 – 0:60	0:05
”Cereal”	0:30 – 2:00	0:40
”Steam”	0:05 – 1:00	0:20
"Quick cooking"	0:15 – 0:30	0:25
”Cake”	0:25 – 2:00	0:45
"Reheat"	0:10 – 0:40	0:20

Note:

- In “Cake” mode do not open the multicooker lid till the baking is finished.
- After baking is finished, switch off immediately the “Keep warm” mode pressing the “Stop/Keep warm” button (20) so the baked food will not burn.
- If you cook the food by steaming, pour water into the bowl (4) so that boiling water doesn’t reach the bottom of the basket (19).
- In «Roasting» mode the unit operates similarly to a stove, the user has to watch the readiness of food during cooking and switch the unit off by himself when the food is ready.

Steam cooking time (Table 3).

Product	Amount of products	Cooking time (min.)
Meat and poultry		
Chicken fillet	500 g	20-25
Chicken cutlets	4-6 pcs./500 g	18-20
Veal fillet	500 g	25-30
Meat balls	20-25 pcs./ 500 g	15-18
Meat souffle	500 g	25-30
Ravioli	450g	25-30
Dumplings	8-10 pcs. / 500 g	35-40
Fish and seafood		
Fish fillet	500 g	10-14
Frozen-cooked unshelled shrimps	300 g	8-12
Vegetables and pudding		
Fresh frozen broccoli	500 g	18-23
Fresh cauliflower	500 g	20-25
Fresh frozen cauliflower	500 g	20-25
Potatoes	500 g	18-23
New potatoes	500 g	15-18
Beetroot	500 g	30-35
Carrots	500 g	20-25
Cottage cheese pudding	600 g	30-35

Attention!
All recipes are to be taken as recommendations, as the amount and proportions of the ingredients required for the recipes may vary depending on local peculiarities of the food and altitude above sea level.

«Quick cooking» Button (28)
You can select quick cooking mode for small amounts of food by this button.

«Start» Button (29)
Press «Start» button (29) once to launch the chosen program, the on/operating indicator (30) will be constantly lighting till cooking is finished. When the cooking time is up, the cooking mode switches off automatically and the «Keep warm» mode activates. The on/operation indicator (30) goes out and the keep warm function indicator (21) lights up.
To stop the cooking process press «Stop/Keep warm» button (20), the indicator (30) will go out.

Cleaning and care

- Unplug the unit and let it cool down.
- Wipe the body (1) and lid (5) with a damp cloth.
- Wash all the removable parts with a soft sponge and a neutral detergent, then rinse.
- Dry the bowl (4), protection screen (7) and steam valve (6) carefully before installing them to their places.
- Never use abrasives and coarse sponges.
- Do not immerse the unit, power cord and power plug into water or other liquids.

DELIVERY SET

Multicooker (with removable protection screen and steam valve) - 1 pc.
Bowl – 1pc.
Basket for steam cooking – 1 pc.
Soup ladle – 1 pc.
Spatula – 1 pc.
Measuring cup – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V, ~ 50/60 Hz
Maximal power consumption: 800 W
Bowl capacity: 5 L

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 5 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

MULTIKOCHER

Beschreibung
1. Gehäuse des Multikochers
2. Display
3. Bedienungsplatte
4. Behälter
5. Deckel des Multikochers
6. Dampfventil
7. Schutzschirm
8. Halterungen des Schutzschirms
9. Tragegriff
10. Anschlußstelle des Netzkabels
11. Taste der Deckelöffnung
12. Dampfablassloch
13. Heizelement
14. Temperatursensor
15. Schöpfkelle
16. Messbecher
17. Schaufel
18. Netzkabel
19. Schale für Dampfzubereitung

Bedienungsplatte
20. „STOP/Temperaturhaltung“-Taste
21. Temperaturhaltung- Anzeige
22. «Reis»-Taste
23. Zeitvorwahltaste
24. Zeitvorwahlfunktion-Anzeige
25. «Stunden»-Taste
26. «Minuten»-Taste
27. «Menü»-Taste
28. «Expressbetrieb»-Taste
29. «Start»-Taste
30. Einschalt-/Betriebskontrolleuchte

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

SICHERHEITSMAßNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durch. Alle Warnungen und Empfehlungen, die in dieser Betriebsanleitung angeführt sind, sollen eingehalten werden, bewahren Sie diese Betriebsanleitung auf und nutzen Sie sie als Referenzmaterial.

- Vor der Nutzung des Geräts prüfen Sie das Netzkabel und die Anschlußstelle des Netzkabels aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass sie nicht beschädigt sind. Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder die Anschlußstelle des Netzkabels beschädigt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme, dass die Spannung des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Übergangsstücke beim Anschließen des Multikochers ans Stromnetz.
- Achten Sie darauf, dass Netzkabel in die entsprechende Anschlußstelle des Multikochers und die Steckdose fest gesteckt ist.
- Benutzen Sie nur das Netzkabel, das mitgeliefert ist. Benutzen Sie es mit anderen Geräten nicht.
- Benutzen Sie nur jene abnehmbaren Teile, die zum Lieferumfang gehören.
- Stellen Sie das Gerät auf einer geraden hitzbeständigen Oberfläche fern von Wasser, Feuchtigkeit und offenem Feuer auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Plätzen.
- Setzen Sie das Gerät direkten Sonnenstrahlen nicht aus.
- Stellen Sie das Gerät in direkter Nähe von Wänden und Möbel nicht auf.
- Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit heißen und scharfen Oberflächen. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolation.
- Greifen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker des Netzkabels mit nassen Händen nicht.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, schalten Sie es vom Stromnetz sofort ab. Dabei tauchen Sie ihre Hände ins Wasser nicht ein. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät prüfen und reparieren zu lassen.

- Stecken Sie fremde Gegenstände, einschließlich Metallteile, wie Stecknadeln und Nadeln, in die Öffnungen und andere Stellen des Geräts nicht ein.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, beugen Sie sich nicht über den Dampfablassloch. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers öffnen und unmittelbar nachdem Sie Nahrungsmitteln zubereitet haben. Verbrühungsgefahr!
- Wenn Sie das Gerät im „Röstung"-Programm benutzen, beugen Sie sich über das Gerät nicht, um die Verbrennung mit heißem Öl zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät ohne aufgestellten Behälter, sowie Flüssigkeiten und/oder Nahrungsmittel im Behälter nicht.
- Folgen Sie den Empfehlungen zur Menge der trockenen Nahrungsmittel und Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie den Behälter während des Betriebs des Geräts nicht aus.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu übertragen. Benutzen Sie den Tragegriff, indem Sie das Gerät vorher vom Stromnetz abgeschaltet und es abkühlen gelassen haben.
- Während des Betriebs werden das Gehäuse und die Innenteile stark erhitzt. Berühren Sie diese mit ungeschützten Händen nicht, benutzen Sie Küchenhandschuhe.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Es ist nicht gestattet, den Multikocher den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Kinder und behinderte Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht nutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abschalten am Netzkabel zu ziehen, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. Erstickungsgefahr.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET.

Verwendung des Behälters

- Benutzen Sie das Gerät und seine Teile nur bestimmungsmäßig. Es ist nicht gestattet, das Gerät mit anderen Heizgeräten oder Heizoberflächen zu benutzen.
- Ersetzen Sie den Behälter mit anderer Schale nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Oberfläche des Erhitzers und der Boden des Behälters sauber und trocken sein.
- Benutzen Sie den Behälter für Mischung von Nahrungsmitteln nicht. Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel direkt im Behälter nicht, um die Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
- Lassen Sie die Schöpfkelle (15), die Schaufel (17) und andere Gegenstände im Behälter nicht liegen.
- Rühren Sie die Nahrungsmittel im Behälter nur mit Kunststoff-Schöpfkelle (15), Schaufel (17) oder verwenden Sie Kochbesteck, das für Benutzung mit Antihaftbeschichtung vorgesehen ist.
- Klopfen Sie auf die Innenseite des Behälters nicht.

- Nach der Gerichtzubereitung mit Würzeneinmischen waschen Sie sofort den Behälter (siehe die Abteilung «Reinigung und Pflege».)

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsmaterialien, die Nutzung des Geräts stören.
2. Stellen Sie das Gerät auf einer geraden, trockenen, hitzbeständigen Oberfläche fern von Wasser, Feuchtigkeit und offenem Feuer auf. Die Entfernung zu den nächstliegenden Oberflächen soll nicht weniger als 20 cm betragen.

Achtung! Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Badewannen, Schwimmbecken und anderen mit Wasser befüllten Becken zu benutzen.

Anmerkung: Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wird, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

3. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (5), indem Sie die Taste (11) drücken.
4. Nehmen Sie das Dampfventil (6) ab, dann nehmen Sie den Schutzschirm (7) ab, indem Sie die Halterungen (8) drücken.
5. Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (das Dampfventil (6), den Schutzschirm (7), den Behälter (4), die Dampfzubereitung-Schale (19), die Schöpfkelle (15), die Schaufel (17) und den Messbecher (16)) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab, spülen Sie diese mit Leitungswasser und trocknen Sie diese ab.
6. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie das Gerät völlig trocknen.
7. Stellen Sie den Schutzschirm (7) und das Dampfventil (6) zurück auf.

Verwendung des Multikochers

1. Legen Sie Nahrungsmittel in den Behälter ein.

Anmerkung: Achten Sie darauf, dass die Zutaten und die Flüssigkeiten über das Maximalzeichen nicht übersteigen. Das Maximalzeichen für verschiedene Breie (außer Reis) – 3 l, das Maximalzeichen für andere Nahrungsmittel und Flüssigkeiten – «CUP».

2. Stellen Sie den Behälter (4) in die Arbeitskammer des Geräts ein. Vergewissern Sie sich, dass der Behälter (4) aufrecht steht und sich mit der Oberfläche des Heizelements (13) eng berührt.

Anmerkung:

Waschen Sie Grütze oder schneiden Sie Nahrungsmittel im Behälter (4) nicht, das kann zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen.

Wischen Sie die Außenoberfläche und den Boden (4) des Behälters (4) vor der Nutzung ab. Vergewissern Sie sich, dass es keine fremden Gegenstände, Verschmutzungen und Feuchte in der Arbeitskammer und auf dem Boden des Behälters (4) gibt.

Im Zentrum des Heizelements (13) befindet sich der Temperatursensor (14). Achten Sie darauf, dass der Temperatursensor (14) sich unbeschränkt bewegt.

3. Stellen Sie die Schale (19) mit Nahrungsmitteln auf den Behälter (4) auf.
4. Schließen Sie den Deckel des Multikochers (5) bis zum Einrasten zu.
5. Schließen Sie das Netzkabel an die Anschlußstelle (10) an und stecken Sie den Netzstecker (18) in die Steckdose.
6. Um das automatische Zubereitungsprogramm zu wählen, drücken Sie konsequent die Taste (27) «Menü» bis der Zeiger gegenüber dem notwendigen Programm auf dem Display (2) erscheint, dabei blinkt die Einschalt-/Betriebskontrolleuchte (30).
7. Zubereitungszeit in den zugänglichen Programmen ist voreingestellt, sie kann aber innerhalb des bestimmten Umfangs verändert sein. Um die Zeit zu verändern, benutzen Sie die Tasten „Stunden“ (25) und „Minuten“ (26) (siehe Tabelle 2).
8. Drücken Sie die „Start“-Taste (29), um die Zubereitung zu beginnen.

Anmerkung:

Falls während der Zubereitung die Stromversorgung unterbricht, speichert das Gerät die Einstel-

lungen des Zubereitungsprogramms während 40 Minuten. Falls die Stromversorgung während 40 Minuten nach der Unterbrechung wiederhergestellt wird, wird der Betrieb automatisch fortgesetzt. Falls die Dauer der Stromversorgungsunterbrechung 40 Minuten übersteigt, sollen Sie das Gerät erneut programmieren.

- Während der Zubereitung prüfen Sie die Gare von Nahrungsmitteln auf, bei der Notwendigkeit mischen Sie diese mit Kunststoff-Schöpfkelle (15) oder -Schaufel (17), die für die Benutzung mit Antihaftbeschichtung vorgesehen sind.

Achtung! Um die Verbrennung durch Dampf oder Öl zu vermeiden, seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Multikochers (5) öffnen, beugen Sie sich über das Gerät nicht und halten Sie ihre Hände über den Behälter (4) nicht.
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die den Behälter (4) zerkratzen können und zur Entstehung von Rissen führen.
Öffnen Sie den Deckel des Multikochers (5) während des Backprozesses nicht.

- Nach der Beendigung der Zubereitung ertönen 5 Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung um und die Temperaturhaltung-Anzeige (21) schaltet sich ein.

Anmerkung: Trotzdem das Gerät die Temperatur des fertigen Gerichts bis 12 Stunden unterhält, lassen Sie die Nahrungsmittel in diesem Betrieb auf lange Zeit nicht bleiben, denn es kann zur Geschmacks- und Farbveränderung der Nahrungsmittel führen.
Benutzen Sie den Betrieb der Temperaturhaltung für Aufwärmung von Nahrungsmitteln nicht.
Nach der Dampfzubereitung nehmen Sie die Nahrungsmittel mit ungeschützten Händen nicht, benutzen Sie Kochbesteck.

- Um den eingestellten Betrieb auszuschalten, drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20).

Tasten der Bedienungsplatte (3)
Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte (3) ertönt ein Tonsignal.

„STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20)
Nach der Beendigung des Zubereitungsprogramms schaltet sich das Gerät in den Betrieb der Temperaturhaltung. Sie können die Funktion der Temperaturhaltung selbständig aktivieren. Dafür drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20), die Anzeige (21) schaltet sich ein, die Betriebszeit in diesem Betrieb wird auf dem Display beginnend mit 0:00 angezeigt. Das Gericht kann im Betrieb der Temperaturhaltung bis 12 Stunden stehen bleiben. Um den Betrieb der Temperaturhaltung auszuschalten, drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20), die Anzeige (21) erlischt.
Anmerkung: Diese Funktion ist für Aufwärmung von Nahrungsmitteln nicht vorgesehen.

„Reis“-Taste (22)
Sie können den gewünschten Betrieb der Reiszubereitung mittels dieser Taste wählen: „Klebriger Reis“, „Körniger Reis“ und „Brauner Reis“. Zubereitungszeit können Sie manuell mittels Taste „Minuten“ (26) einstellen.

Reiszubereitung

1. Messen Sie die notwendige Menge Reis mit Messbecher ab. Waschen Sie Reis mit Leitungswasser ab. Waschen Sie Reis, bis Wasser durchsichtig ist.
2. Legen Sie den gewaschenen Reis in den Behälter um. Gießen Sie notwendige Menge Kaltwasser in den Behälter bis zur Zeichnung auf der Skala CUP, die der Anzahl der Messbecher entspricht, ein. Auf Wunsch können Sie die Wassermenge etwas erhöhen. Salzen Sie den Reis, geben Sie Gewürze nach Geschmack zu. Schließen Sie den Deckel.
3. Wählen Sie den «Reis»-Betrieb, indem Sie die «Menü»-Taste (27) drücken.
4. Wählen Sie den gewünschten Betrieb der Reiszubereitung mittels «Reis»-Taste (22) («Klebriger Reis», «Körniger Reis» oder «Brauner Reis»), die Einschalt-/Betriebskontrolleuchte (30) wird

blinken.

5. Reiszubereitungszeit können Sie in jedem Betrieb mittels Tasten «Minuten» (26) einstellen. (siehe Tabelle 1).

Zubereitungsdauer im „Reis“-Betrieb
(Tabelle 1).
Um die Zubereitung zu beginnen, drücken Sie die «Start»-Taste (29), die Anzeige (30) wird konstant aufleuchten.

6. Nach der Beendigung der Zubereitung ertönen 5 Tonsignale, das Gerät schaltet sich in den Betrieb der Temperaturhaltung um, und die Anzeige (21) schaltet sich ein.

Programm	Zubereitungsdauer (in Stunden)	Voreingestellt (in Stunden)
«Klebriger Reis»	0:20 – 0:30	0:20
«Körniger Reis»	0:15 – 0:30	0:15
«Brauner Reis»	0:25 – 0:40	0:30

7. Um den Multikocher auszuschalten, drücken Sie die «STOP/Temperaturhaltung»-Taste (20).

Anmerkung: Nach der Beendigung der Zubereitung öffnen Sie den Deckel nicht, lassen Sie den Reis für 10-15 Minuten, damit er durchgetränkt werden kann.

Zeitvorwahltaste (23)
Sie können die Zeit, zu welcher die Zubereitung beendet wird, im voraus programmieren. Diese Funktion ist für folgende Betriebe zugänglich: „Reis“, „Dampfkochen“, „Expressbetrieb“, „Grütze“, „Schmoren“, „Brei“, „Suppe“. Zeitumfang: von 1 bis 24 Stunden.

1. Wählen Sie einen von obenerwähnten Betrieben mittels „Menü“-Taste (27), dann drücken Sie die Zeitvorwahltaste (23), dabei wird die Zeit 1:00 auf dem Display angezeigt. Dabei blinkt die Einschalt-/Betriebskontrolleuchte (30).
2. Stellen Sie die Zeit, zu deren das Gericht zubereitet werden muss, mittels Tasten «Stunden» (25) und «Minuten» (26).
3. Drücken Sie die «Start»-Taste (29), um die Zeitvorwahlfunktion einzuschalten, Zeitvorwahlfunktion-Anzeige (24) wird konstant aufleuchten, und die Einschalt-/Betriebskontrolleuchte (30) wird konstant blinken, die gebliebene Zubereitungszeit wird auf dem Display angezeigt.

Beispiel: Falls die Dauer des gewählten Programms 30 Minuten ist, und das Gericht nach 3:30 zubereitet werden muss, wird das Gerät im Standby-Betrieb 3 Stunden lang stehen. Dann beginnt die Zubereitung, die in 30 Minuten beendet wird.

4. Nach dem Ablauf der zum Zubereitungsbeginn gebliebenen Zeit ertönt ein Tonsignal.

Tasten „Stunden“ (25) und „Minuten“ (26).
Benutzen Sie die Tasten (25) und (26) für die Einstellung der Zubereitungszeit in den programmierten Betrieben des Multikochers und der Zeit, zu welcher die Zubereitung beendet wird, im Zeitvorwahl-Betrieb.

„MENÜ“-Taste (27)
Wählen Sie einen von programmierten Betrieben durch das mehrmalige Drücken der Taste (27) aus. „Suppe“, „Brei“, „Schmoren“, „Grütze“, „Röstung“, „Reis“, „Dampfkochen“, „Expressbetrieb“, „Backen“ oder „Erwärmung“. Zubereitungszeit können Sie manuell mittels Tasten „Stunden“ (25) und „Minuten“ (26) einstellen.

Zubereitungsbetriebe (Tabelle 2).

Programm	Zubereitungsdauer (in Stunden)	Voreingestellt (in Stunden)
«Suppe»	0:30 – 3:00	0:50
«Brei»	0:40 – 3:00	0:50
«Schmoren»	0:20 – 1:00	0:50
«Röstung»	0:05 – 0:60	0:05
«Grütze»	0:30 – 2:00	0:40
«Dampfkochen»	0:05 – 1:00	0:20
«Expressbetrieb»	0:15 – 0:30	0:25
«Backen»	0:25 – 2:00	0:45
«Erwärmung»	0:10 – 0:40	0:20

Anmerkung:

- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers vor der Beendigung der Zubereitung im „Backen“-Betrieb nicht.
- Nach der Beendigung des Backens schalten Sie sofort den Betrieb der Temperaturhaltung aus, indem Sie die «STOP/Temperaturhaltung»-Taste (20) drücken, damit das Gebäck nicht anbrennt.
- Während der Dampfzubereitung von Nahrungsmitteln gießen Sie Wasser in den Behälter (4) so ein, dass kochendes Wasser den Boden der Schale (19) nicht berüht.
- Im Röstung-Betrieb funktioniert das Gerät wie ein Kochherd, und der Benutzer soll die Gare von den Nahrungsmitteln selbständig prüfen und das Gerät ausschalten, wenn die Nahrungsmittel gar-fertig sind.

Dampfzubereitungszeit von Gerichten (Tabelle 3)

Nahrungsmittel	Nahrungsmittelmenge	Zubereitungszeit (Min.)
Fleisch und Geflügel		
Huhnfilet	500 g	20-25
Huhnkotelett	4-6 St. / 500 g	18-20
Kalbfleischfilet	500 g	25-30
Bällchen	20-25 St. / 500 g	15-18
Fleischauflauf	500 g	25-30
Pelmeni	450 g	25-30
Fleischauflauf	8-10 St. / 500 g	35-40
Fisch und Meeresprodukte		
Fischfilet	500 g	10-14
Ungeschälte, gekochte und gefroren Garnelen	300 g	8-12
Gemüse und Pudding		
Tiefgekühlter Brokkoli	500 g	18-23
Frischer Blumenkohl	500 g	20-25
Tiefgekühlter Blumenkohl	500 g	20-25
Kartoffeln	500 g	18-23
Frischkartoffeln	500 g	15-18
Rübe	500 g	30-35
Karotte	500 g	20-25
Quarkpudding	600 g	30-35

Achtung!
Alle Rezepte sind zur Empfehlung angegeben, weil sich die für die Rezepte notwendigen Zutaten-Mengen und -Proportionen abhängig von den regionalen Besonderheiten der Nahrungsmittel, sowie von der Höhe über dem Meeresspiegel unterscheiden können.

„Expressbetrieb“-Taste (28)
Sie können schnellen Betrieb der Zubereitung von kleiner Menge Nahrung mittels dieser Taste wählen.

„Start“-Taste (29)
Drücken Sie die „Start“-Taste (29), um das gewählte Programm einzuschalten, die Einschalt-/Betriebskontrolleuchte (30) wird bis zur Beendigung der Zubereitung aufleuchten. Nach der Beendigung der eingestellten Zeit wird der Betrieb automatisch ausgeschaltet und Temperaturhaltung aktiviert. Dabei erlischt die Einschalt-/Betriebskontrolleuchte (30) und leuchtet die Temperaturhaltung-Anzeige (21) auf.
Um die Zubereitung zwangsläufig zu unterbrechen, drücken Sie die „STOP/Temperaturhaltung“-Taste (20), die Anzeige (30) erlischt.

Reinigung und Pflege
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse (1) und den Deckel (5) mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab, spülen Sie diese mit Leitungswasser ab.
- Trocknen Sie den Behälter (4), den Schutzschirm (7) und das Dampfventil (6) sorgfältig, bevor Sie diese zurück einstellen.
- Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel und harte Bürsten zu benutzen.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und die Steckdose des Netzsteckers ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Zubehör:
Multikocher (mit abnehmbarem Schutzschirm und Dampfventil) – 1 St.
Behälter – 1 St.
Dampfzubereitung-Schale – 1 St.
Schöpfkelle – 1 St.
Schaufel – 1 St.
Messbecher – 1 St.
Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale Leistung: 800 W
Fassungsvermögen des Behälters: 5 Liter

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

МУЛЬТИВАРКА

Описание

1. Корпус мультиварки
2. Дисплей
3. Панель управления
4. Чаша
5. Крышка мультиварки
6. Паровой клапан
7. Защитный экран
8. Фиксаторы защитного экрана
9. Ручка для переноски
10. Разъем для подключения сетевого шнура
11. Клавиша открытия крышки
12. Отверстие выхода пара
13. Нагревательный элемент
14. Датчик температуры
15. Половник
16. Мерный стаканчик
17. Лопатка
18. Сетевой шнур
19. Поддон для готовки на пару

Панель управления

20. Кнопка «Стоп/Поддержание температуры»
21. Индикатор функции поддержания температуры
22. Кнопка «Рис»
23. Кнопка «Отложенный старт»
24. Индикатор функции отложенного старта
25. Кнопка «Часы»
26. Кнопка «Минуты»
27. Кнопка «Меню»
28. Кнопка «Экспресс-режим»
29. Кнопка «Старт»
30. Индикатор включения/работы

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением и использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию. Необходимо соблюдать все предупреждения и рекомендации по эксплуатации устройства, приведенные в данной инструкции. Сохраните инструкцию, используйте ее в дальнейшем в качестве справочного материала.

- Перед использованием устройства внимательно осмотрите сетевой шнур и разъем сетевого шнура мультиварки, убедитесь, что они не повреждены. Не используйте устройство при наличии повреждений сетевого шнура или разъема сетевого шнура.
- Перед включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- При подключении устройства к сети, не используйте переходники.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур был плотно вставлен в соответствующий разъем мультиварки и сетевую розетку.
- Используйте только сетевой шнур из комплекта поставки и не используйте его с другими устройствами.
- Используйте только те съемные детали, которые входят в комплект поставки.
- Размещайте устройство на ровной теплостойкой поверхности вдали от воздействия воды, сырости и открытого огня.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Не подвергайте устройство воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте устройство в непосредственной близости от стен и мебели.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими и острыми поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.

- Запрещается браться за сетевой шнур и вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- В случае падения устройства в воду, его следует немедленно отключить от сети. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования устройства обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Не вставляйте посторонние предметы, в том числе металлические детали, такие как булавки или иголки, в отверстия или любые другие места устройства.
- Не оставляйте устройство без надзора. Всегда отключайте устройство от сети, если вы им не пользуетесь.
- Во избежание ожогов не наклоняйтесь над отверстием для выхода пара. Соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки во время и непосредственно после приготовления продуктов. Риск ожога паром!
- При работе устройства в программе «Поджаривание», во избежание ожога горячим маслом не наклоняйтесь над устройством.
- Категорически запрещается эксплуатация устройства без установленной чаши, а также без жидкостей и/или продуктов в чаше.
- Установите паровой клапан (6) на защитный экран (7).
- Установите защитный экран (7) на внутреннюю часть крышки устройства, совместив фиксаторы (8) с углублениями на крышке (рис.1).
- Следите за правильностью установки защитного экрана (7), неправильно установленный экран может привести к поломке устройства.
- Строго соблюдайте рекомендации по объему сухих продуктов и жидкостей.
- Не вынимайте чашу во время работы устройства.
- Не накрывайте устройство.
- Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку для переноски, предварительно отключив устройство от сети и дав ему остыть.
- Во время работы корпус устройства и внутренние детали нагреваются. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками, используйте кухонные рукавицы.
- Регулярно проводите чистку устройства.
- Не разрешайте детям использовать мультиварку в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Дети и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством только под наблюдением взрослых.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките ее из розетки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Правила пользования чашей

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещено использовать чашу с другими нагревательными приборами или поверхностями.
- Не заменяйте чашу другой емкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревателя и дно чаши были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Не оставляйте в чаше половник (15), лопатку (17) и другие предметы.
- Продукты в чаше перемешивайте только пластиковым половником (15) или лопаткой (17), либо используйте кухонные аксессуары, предназначенные для использования с антипригарным покрытием.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши.
- После приготовления блюд с использованием приправ и специй необходимо сразу вымыть чашу (см. раздел «Чистка и уход»).

Перед первым использованием

1. Извлеките устройство из упаковки, удалите любые наклейки и упаковочные материалы, мешающие работе устройства.
2. Установите устройство на ровной, сухой, теплостойкой поверхности вдали от воздействия воды, сырости и открытого огня. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.

Внимание! Не размещайте устройство вблизи ванн, раковин или других емкостей с водой.

Примечание: В случае транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

3. Откройте крышку мультиварки (5), нажав на клавишу (11).
4. Снимите паровой клапан (6), а затем снимите защитный экран (7), нажав на фиксаторы (8).
5. Вымойте все съемные детали (паровой клапан (6), защитный экран (7), чашу (4), поддон для готовки на пару (19), половник (15), лопатку (17) и мерный стаканчик (16)) мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой и просушите.
6. Корпус устройства протрите влажной тканью. Дайте устройству высохнуть.
7. Установите защитный экран (7) и паровой клапан (6) на место.

Использование мультиварки

1. Поместите необходимые ингредиенты в чашу.

Примечание: *Следите за тем, чтобы ингредиенты и жидкости не превышали уровня максимальной отметки. Отметка максимума для различных каш (кроме риса) – 3 л, отметка максимального уровня для остальных продуктов и жидкостей – «CUP».*

2. Установите чашу (4) в рабочую камеру устройства. Убедитесь, что чаша (4) установлена без перекосов и плотно соприкасается с поверхностью нагревательного элемента (13).

Примечание:

Не используйте чашу (4) для мытья круп и резки продуктов, это может повредить антипригарное покрытие.

Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и дно чаши (4) насухо. Убедитесь, что в рабочей камере и на дне чаши (4) нет посторонних предметов, загрязнений и влаги.

В середине нагревательного элемента (13) находится датчик температуры (14). Следите за тем, чтобы движение датчика (14) не было ограничено.

3. Установите поддон (19) с продуктами в чашу (4).
4. Закройте крышку мультиварки (5) до щелчка.
5. Подсоедините сетевой шнур в разъем (10), а вилку сетевого шнура (18) вставьте в розетку.

6. Для выбора автоматической программы приготовления, последовательно нажимайте кнопку (27) «Меню» до появления на дисплее (2) стрелки индикатора напротив необходимой программы, при этом индикатор включение/работы (30) будет мигать, а на дисплее появится мигающая пиктограмма «set time».
7. Время приготовления в предложенных программах установлено по умолчанию, но может варьироваться в рамках установленного диапазона. Для изменения времени приготовления воспользуйтесь кнопками (25) «Часы» и (26) «Минуты» (см. Табл. 2).
8. Нажмите на кнопку (29) «Старт» для начала процесса приготовления.

Примечание:

Если в процессе приготовления произойдет аварийное отключение электропитания, устройство сохранит настройки программы приготовления в течение 40 минут. Если питание восстановится в течение 40 минут после отключения, устройство автоматически продолжит работу. Если продолжительность аварийного отключения электроэнергии превысит 40 минут, произведите повторное программирование устройства.

- Следите за готовностью продуктов в процессе приготовления, при необходимости помешивайте продукты пластиковым половником (15) или лопаткой (17), пригодной для использования с антипригарным покрытием.

Внимание! Во избежание ожогов паром и маслом, открывая крышку мультиварки (5), соблюдайте крайнюю осторожность, не наклоняйтесь над устройством и не помещайте руки над чашей (4).

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу (4) или привести к возникновению трещин.

Не открывайте крышку мультиварки (5) во время выпечки.

- После завершения приготовления, прозвучит 5 звуковых сигналов, устройство перейдет в режим поддержания температуры, загорится индикатор функции поддержания температуры (21).

Примечание: Несмотря на то, что устройство поддерживает температуру готового блюда до 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, так как это может привести к изменению вкуса и цвета продуктов.

Не используйте режим поддержания температуры для разогрева продуктов.

После приготовления продуктов на пару не вынимайте продукты руками, пользуйтесь кухонными принадлежностями.

- Для выключения заданного режима работы нажмите кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры».

Кнопки панели управления (3)

Каждое нажатие активных кнопок панели управления (3) сопровождается звуковым сигналом.

Кнопка (20) «Стоп/Поддержание температуры»

После окончания программы приготовления устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры. Вы можете самостоятельно активировать функцию поддержания температуры. Для этого нажмите кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры» один раз, загорится индикатор (21), на дисплее будет отображаться время работы в данном режиме, начиная с 0:00. В режиме поддержания температуры блюдо может находиться до 12 часов. Для отключения режима поддержания температуры нажмите кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры» ещё раз, индикатор (21) погаснет.

Примечание: Данная функция не предназначена для разогрева продуктов.

Кнопка (22) «Рис»

С помощью данной кнопки вы можете выбрать необходимый режим приготовления риса:

«Липкий рис», «Рассыпчатый рис» и «Бурый рис». Время приготовления вы можете установить вручную с помощью кнопки (26) «Минуты».

Приготовление риса

1. Отмерьте необходимое количество риса мерным стаканчиком. Промойте рис проточной водой. Промывать рис необходимо до тех пор, пока вода не станет прозрачной.
2. Переложите промытый рис в чашу. Налейте в чашу необходимое количество холодной воды до отметки на шкале CUP, соответствующей количеству мерных стаканчиков. При желании количество воды можно немного увеличить по своему вкусу. Посолите, добавьте специи по вкусу. Закройте крышку.
3. Нажимая на кнопку (27) «Меню», выберите режим «Рис».
4. С помощью кнопки (22) «Рис» выберите необходимый режим приготовления риса («Липкий рис», «Рассыпчатый рис» или «Бурый рис»), индикатор (30) начнет мигать.
5. Вы можете задать время приготовления риса в каждом из режимов с помощью кнопки (26) «Минуты». (см. Табл. 1)
   Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку (29) «Старт», индикатор (30) будет гореть постоянно.

Продолжительность приготовления в режиме «Рис» (Табл. 1)

Программа	**Продолжительность (в часах)**	**Установлено по умолчанию (в часах)**
«Липкий рис»	0:20 – 0:30	0:20
«Рассыпчатый рис»	0:15 – 0:30	0:15
«Бурый рис»	0:25 – 0:40	0:30

6. После завершения приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов, устройство перейдет в режим поддержания температуры, загорится индикатор (21).
7. Для отключения мультиварки нажмите на кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры».

Примечание: По окончании процесса приготовления не открывайте крышку, оставьте рис на 10-15 минут, чтобы он пропитался.

Кнопка (23) «Отложенный старт»

С помощью этой функции можно заранее запрограммировать, к какому времени процесс приготовления пищи будет завершен. Данная функция доступна для режимов: «Рис», «Варка на пару», «Экспресс-режим», «Крупа», «Тушение», «Каша», «Суп». Диапазон времени от 1 до 24 часов.

1. С помощью кнопки (27) «Меню» выберите один из перечисленных выше режимов, затем нажмите на кнопку (23) «Отложенный старт», при этом на дисплее отобразится время 1:00, пиктограмма «Pre-set» будет мигать, а пиктограмма «Set time» будет гореть постоянно. Индикатор включения/работы (30) будет мигать
2. Кнопками (25) «Часы» и (26) «Минуты» установите время, через которое блюдо должно быть приготовлено.

3. Нажмите кнопку «Старт» (29) для включения функции отложенного старта, индикатор функции отложенного старта (24) будет гореть постоянно, а индикатор включения/работы (30) - мигать, на дисплее будет отображаться время, оставшееся до конца приготовления пищи, и будет гореть пиктограмма «Pre-set».Пример: Если продолжительность выбранной программы составляет 30 минут, а блюдо должно быть приготовлено через 3:30, то устройство будет находиться в режиме ожидания 3 часа. Затем начнется процесс приготовления, который будет завершен через 30 минут.
4. По достижении времени, оставшегося до начала приготовления блюда, пиктограмма «Pre-set» погаснет, загорится пиктограмма «Set time», и прозвучит один звуковой сигнал.

Кнопки (25) «Часы» и (26) «Минуты»

Используйте кнопки (25) и (26) для настройки времени приготовления в запрограммированных режимах мультиварки и при выборе времени, через которое процесс приготовления пищи будет завершен, в режиме «Отложенный старт».

Кнопка (27) «Меню»

Повторными нажатиями кнопки (27) выберите один из запрограммированных режимов приготовления: «Суп», «Каша», «Тушение», «Крупа», «Поджаривание», «Рис», «Варка на пару», «Экспресс-режим», «Выпечка» или «Разогрев». Время приготовления можно установить вручную с помощью кнопок (25) «Часы» и (26) «Минуты».

Режимы приготовления (Табл. 2)

Программа	**Продолжительность (в часах)**	**Установлено по умолчанию (в часах)**
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Тушение»	0:20 – 1:00	0:50
«Поджаривание»	0:05 – 0:60	0:05
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Варка на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Экспресс-режим»	0:15 – 0:30	0:25
«Выпечка»	0:25 – 2:00	0:45
«Разогрев»	0:10 – 0:40	0:20

Примечание:

- В режиме «Выпечка» не открывайте крышку мультиварки до окончания процесса приготовления.
- После окончания процесса выпечки необходимо сразу отключить режим «Поддержание температуры», нажав на кнопку (20) «Стоп/Поддержание температуры», чтобы выпечка не подгорела.
- Если вы готовите продукты на пару, налейте в чашу (4) воду таким образом, чтобы кипящая вода не касалась дна поддона (19).
- Устройство в режиме «Поджаривание» работает по аналогии с плитой и пользователю необходимо следить за готовностью продуктов самостоятельно, а также отключать устройство, когда продукты будут готовы.

Время приготовления блюд на пару (Табл. 3)

Продукт	Количество продуктов	Время приготовления (мин.)
Мясо и птица		
Филе куриное	500 г	20-25
Котлеты куриные	4-6 шт. / 500 г	18-20
Филе телятины	500 г	25-30
Фрикадельки	20-25 шт. / 500 г	15-18
Суфле мясное	500 г	25-30
Пельмени	450 г	25-30
Манты	8-10 шт. / 500 г	35-40
Рыба и морепродукты		
Филе рыбы	500 г	10-14
Креветки неочищенные варено-мороженые	300 г	8-12
Овощи и пудинг		
Брокколи с/м	500 г	18-23
Цветная капуста св.	500 г	20-25
Цветная капуста с/м	500 г	20-25
Картофель	500 г	18-23
Картофель молодой	500 г	15-18
Свекла	500 г	30-35
Морковь	500 г	20-25
Пудинг творожный	600 г	30-35

Внимание!
Все рецепты носят рекомендательный характер, так как требуемые для рецептов объёмы и соотношения ингредиентов могут варьироваться в зависимости от региональной специфики продуктов и высоты над уровнем моря.

Кнопка (28) «Экспресс-режим»
С помощью данной кнопки можно выбрать быстрый режим приготовления небольших объемов пищи.

Кнопка (29) «Старт»
Нажмите кнопку (29) «Старт» один раз для запуска выбранной программы, индикатор включения/работы (30) будет гореть до окончания процесса приготовления. По окончании установленного времени приготовления происходит автоматическое отключение режима и активация режима «Поддержание температуры». При этом индикатор включения/работы (30) гаснет и загорается индикатор функции поддержания температуры (21).
Для принудительной остановки процесса приготовления нажмите кнопку (20) «Выкл./Поддержание температуры», индикатор включения/работы (30) отключится.

Чистка и уход

- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки и дайте устройству остыть.
- Протрите корпус (1) и крышку (5) влажной тканью.
- Все съемные детали вымойте мягкой губкой с нейтральным моющим средством, ополосните проточной водой.
- Тщательно просушите чашу (4), защитный экран (7) и паровой клапан (6) прежде чем устанавливать их на место.
- Запрещается использовать абразивные моющие средства и жесткие губки.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другие жидкости.

КОМПЛЕКТАЦИЯ
Мультиварка (со съемным защитным экраном и паровым клапаном) – 1 шт.
Чаша – 1 шт.
Поддон для готовки на пару – 1 шт.
Половник – 1 шт.
Лопатка – 1 шт.
Мерный стаканчик – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 800 Вт
Объем чаши: 5 л

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 5 лет



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

VT-4200_IM.indd 25 19.02.2013 17:54:18

МУЛЬТИПІСІРГІШ

Сипаттамасы

1. Мультипісірігіш корпусы
2. Дисплей
3. Басқару тақтасы
4. Тостаған
5. Мультипісіргіш қақпағы
6. Бу қақпағы
7. Қорғаныс экран
8. Қорғаныс экранның бекіткіштері
9. Тасымалдауға арналған сап
10. Желілік бауды қосуға арналған ағытпа
11. Қақпақты ашу пернесі
12. Бу шығаруға арналған саңылау
13. Қыздырғыш элемент
14. Температура бергіші
15. Ожау
16. Өлшейтін стаканша
17. Қалақ
18. Желілік бау
19. Буға пісіруге арналған табақ

Басқару тақтасы

20. «Стоп/Температураны сақтау» батырмасы
21. Температураны сақтау қызметінің көрсеткіші
22. «Күріш» батырмасы
23. «Кейінге қалдырылған старт» батырмасы
24. Кейінге қалдырылған старт қызметінің көрсеткіші
25. «Сағаттар» батырмасы
26. «Минуттар» батырмасы
27. «Мәзір» батырмасы
28. «Экспресс-режим» батырмасы
29. «Старт» батырмасы
30. Іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші

Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАҚ) 30 мА-ден аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс. ҚАҚ орнатқан кезде маманға хабарласқан жөн.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны іске қосу және пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз. Берілген нұсқаулықта келтірілген құрылғыны пайдалану бойынша барлық сақтандырулар мен ұсыныстарды сақтау қажет. Нұсқаулықты сақтаңыз, оны келешекте анықтамалаық материал ретінде пайдаланыңыз.

- Құрылғыны пайдалану алдында, желілік бауды және мультипісіргіштің желілік бау ағытпасын зейін қойып қарап шығыңыз, олардың бүлінбегеніне көз жеткізіңіз. Аспапты бүлінген желілік баумен немесе желілік бау ағытпасымен пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электр желісінің кернеуі құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған, оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Құрылғыны желіге қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Желілік бау мультипісіргіштің сәйкес ағытпасына және желілік ашалыққа тығыз салынуын қадағалаңыз.
- Жеткізілім жинағына кіретін желілік бауды ғана пайдаланыңыз және оны басқа құрылғылармен пайдаланбаңыз.
- Жеткізілім жинағына кіретін шешілмелі бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны түзу ыстыққа төзімді бетте, судан, ылғалдан және ашық оттан алшақ орналастырыңыз.
- Желілік ашалыққа еркін жетуге болатындай етіп құрылғыны орналастырыңыз.
- Құрылғыны желдетісі жақсы жерде пайдаланыңыз.
- Құрылғыға тікелей күн сәулелерінің әсерін тигізбеңіз.
- Аспапты қабырға мен жиһаздың тікелей қасында орналастырмаңыз.
- Желілік баудың ыстық және үшкір беттермен жанасуына жол бермеңіз. Желілік бау оқшауланууының бүлінуін болдырмаңыз.
- Желілік бауды және желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.

- Құрылғыны, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.
- Аспап суға түсіп кеткен жағдайда, оны дереу желіден ажыратыңыз. Сол кезде ешбір жағдайда қолыңызды суға салмаңыз. Аспапты кейінгі пайдалану сұрағы бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бөтен заттарды, оның ішінде түйреуіш немесе ине сияқты металл бөлшектерді құрылғының саңылауларына немесе кез-келген басқа бөлшектеріне салмаңыз.
- Құрылығыны қараусыз қалдырмаңыз. Егер Сіз құрылғыны пайдаланбасаңыз, оны әрқашан желіден ажыратыңыз.
- Күіктерге жол бермеу үшін бушығарғыш қақпағының үстінен төнбеңіз. Мультипісіргіш қақпағын тағамдарды пісіру уақытында және тікелей пісіріп болғаннан кейін ашқанда аса сақ болыңыз. Буға күйіп қалу қаупі бар!
- Құрылғы «Қуыру» бағдарламасында жұмыс істеген уақытта, ыстық майға күйіп қалмау үшін аспаптың үстінен төнбеңіз.
- Аспапты орнатылған тостағансыз, сонымен қатар тостағандағы сұйықтықтарсыз және/немесе тағамдарсыз пайдалануға қатаң тыйым салынады.
- Құрғақ тағамдардың және сұйықтықтардың көлемі бойынша ұсыныстарды қатаң сақтаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда тостағанды шығармаңыз.
- Құрылғыны бүркеп жаппаңыз.
- Құрылғыны жұмыс істеген жағдайда тасымалдауға тыйым салынады. Құрлығыны алдын-ала желіден ажыратып және оған салқындауға уақыт беріп, тасымалдауға арналған сапты пайдаланыңыз.
- Жұмыс істеген уақытта құрылғы корпусы мен ішкі бөлшектері қызады. Оларға қорғалмаған қолыңызды тигізбеңіз, асханалық қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Аспапты уақытында тазалап тұрыңыз.
- Балаларға аспапты ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Берілген құрылғы балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса.
- Құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар ересектердің бақылауымен пайдалануға болады.
- Аспапты бөлмелерден тыс пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырғанда, ешқашан баудан тартпаңыз, ал желілік баудың айыртетігінен ұстаңыз және оны абайлап ашалықтан шығарыңыз.
- Желілік айыртетік немесе бау бүлінген кезде, құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлаған болса, оны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен қаптармен немесе пленкамен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

АСПАП ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН

Тостағанды пайдалану ережелері

- Құрылғыны және оның бөлшектерін қатаң міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Тостағанды басқа қыздырғыш аспаптармен немесе беттермен пайдалануға тыйым салынады.
- Тостағанды басқа ыдыспен алмастырмаңыз.
- Қыздырғыштың беті және тостаған түбі таза болуын қадағалаңыз.

- Тостағанды тағамдарды араластыруға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. Күюге қарсы қабаттың бүлінуіне жол бермеу үшін ешқашан тағамдарды тікелей тостағанның ішінде ұсақтамаңыз.
- Тостағанның ішінде ожауды (15), қалақты (17) және басқа заттарды қалдырмаңыз.
- Тостағандағы тағамдарды тек пластик ожаумен (15) немесе қалақпен (17) ғана араластырыңыз, не болмаса күюге қарсы қабатпен пайдалануға арналған асханалық жабдықтарды пайдаланыңыз.
- Тостағанның ішкі жағынан ұрмаңыз.
- Дәмдеуіштері бар тағамдарды пісіріп болғаннан кейін тостағанды дереу жуу керек («Тазалау және күтімі» тарауын қар.).

Алғашқы пайдалану алдында

1. Құрылғыны ораудан шығарыңыз, құрылғының жұмыс істеуіне кедергі жасайтын кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.
2. Құрылғыны түзу, құрғақ, ыстыққа төзімді бетте, судан, ылғалдан және ашық оттан алшақ орналастырыңыз. Ең жақын заттарға дейінгі қашықтық 20 см-ден аз болмауы керек.

***Назар аударыңыз!** Аспапты ванналардың, қолжуғыштардың немесе суға толы басқа ыдыстардың қасында орналастырмаңыз*.

***Ескерту**: Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдау немесе сақтау кезінде оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстау керек*.

3. Мультипісіргіш қақпағын (5) батырмаға (11) басып ашыңыз.
4. Бу қақпағын (6) шешіңіз, содан кейін бекіткіштерге басып (8), қорғаныс экранды (7) шешіңіз.
5. Барлық шешілмелі бөлшектерді (бу қақпағын (6),қорғаныс экранды (7), тостағанды (4), буға пісіруге арналған табақты (19), ожауды (15), қалақты (17) және өлшейтін стаканшаны (16)) бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз және құрғатыңыз.
6. Құрылғы корпусын дымқыл матамен сүртіңіз. Құрылғыға құрғауға уақыт беріңіз.
7. Қорғаныс экранды (7) және бу қақпағын (6) орнына орнатыңыз.

Мультипісіргішті пайдалану

1. Қажетті құрамдас бөліктерді тостағанға салыңыз.

***Ескерту:** Құрамдас бөліктер және сұйықтықтар максималды белгі деңгейінен асып кетпеуін қадағалаңыз. Әртүрлі ботқаларға (күріштен басқаларға) арналған максимум белгісі – 3 л, басқа тағамдар мен сұйықтықтарға арналған максималды деңгей белгісі – «CUP».*

2. Тостағанды (4) құрылғының жұмыс камерасына орнатыңыз. Тостаған (4) қисаймай орнатылғанына және қыздырғыш элементтің (13) бетімен тығыз жанасатынына көз жеткізіңіз.

Ескерту:

Тостағанды (4) жармаларды жуу үшін және тағамдарды турау үшін пайдаланбаңыз, бұл күюге қарсы қабатты бүлдіруі мүмкін.

Пайдалану алдында, тостағанның (4) сыртқы бетін және түбін құрғатып сүртіңіз. Жұмыс камерасы мен тостағанның (4) түбінде бөтен заттардың, ластың және ылғалдың жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

Қыздырғыш элементтің (13) ортасында температура бергіші (14) орналасқан. Бергіш (14) қозғалысы шектелмеуін қадағалаңыз.

3. Тағамдары бар табақты (19) тостағанға (4) салыңыз.
4. Мультипісіргіш қақпағын (5) шыртылға дейін жабыңыз.
5. Желілік бауды ағыпаға (10) қосыңыз, желілік баудың айыртетігін (18) ашалыққа салыңыз.
6. Автоматты пісіру бағдарламасын таңдау үшін дисплейде (2) қажетті бағдарламаға қарсы бағдар пайда болғанға дейін «Мәзір» батырмасын (27) кезектеп басыңыз, сол кезде іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші жанып-сөне бастайды.
7. Ұсынылған бағдарламалардағы пісіру уақыты өзгертілмеген күйде белгіленген, бірақ белгіленген ауқым шегінде өзгертілуі мүмкін. Пісіру ұзақтығын баптау үшін «Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмаларымен белгілеңіз.

8. Пісіру процесін бастау үшін «Старт» батырмасын (29) басыңыз.

Ескерту:
Егер пісіру процесінде апатты электрқорегінің сөнуі болса, құрылғы пісіру бағдарламасының баптауларын 40 минут бойы сақтайды. Егер қоректендіру 40 минут ішінде қалпына келсе, құрлығы автоматты жұмысын жалғастырады. Егер электр энергияның апатты сөнуі 40 минуттан асып кетсе, құрылғыны қайта бағдарламалауды жүзеге асырыңыз.

- Пісіру процесінде тағамдардың пісуін байқаңыз, қажет болғанда тағамдарды пластик ожаумен (15) немесе күюге қарсы қабатпен пайдалануға арналған қалақпен (17) араластырыңыз.

Назар аударыңыз! Буға және майға күйіп қалмау үшін, мультипісіргіш қақпағын (5) ашқанда, өте сақ болыңыз, құрлығы үстінен төнбеңіз және қолыңызды тостағанның (4) үстінен созбаңыз. Бұл ылғалжинауыштың толып кетуіне әкелуі мүмкін.
Тостағанды (4) тырнай алатын немесе жарықтардың пайда болуына әкеле алатын металл заттарды пайдаланбаңыз.
Пісіру уақытында мультипісіргіш қақпағын (5) ашпаңыз.

- Пісіру аяқталғаннан кейін, 5 дыбыстық сигнал шығады, құрылғы температураны сақтау режиміне көшеді, көрсеткіш (21) жанады.

Ескерту: *Құрылғы піскен тағамның температурасын 12 сағатқа дейін сақтай алатынына қарамастан, тамақты бұл режимде көпке қалдыру ұсынылмайды, себебі бұл тағамдардың бүлінуіне әкелуі мүмкін.*
Температураны сақтау режимін тағамдарды ысыту үшін пайдаланбаңыз.
Тағамдарды буға пісіруді аяқтағаннан кейін тағамдарды қолмен шығармаңыз, асханалық жабдықтарды пайдаланыңыз.

- Белгіленген режимді сөндіру үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (20) басыңыз.

Басқару тақтасының (3) батырмалары
Басқару тақтасының (3) белсенді батырмаларының әр басылуы дыбыстық сигналмен сүйемелденеді.

«Стоп/Температураны сақтау» батырмасы (20)
Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін құрылғы автоматты температураны сақтау режиміне көшеді. Сіз өз бетіңізбен температураны сақтау қызметін іске қоса аласыз. Бұл үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (20) бір рет басыңыз, көрсеткіш (21) жанады, дисплейде берілген режимде жұмыс істеу уақыты 0:00 бастап көрсетіледі. Температураны сақтау режимінде тағам 12 сағатқа дейін бола алады. Температураны сақтау режимін сөндіру үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (20) тағы басыңыз, көрсеткіш (21) сөнеді.
Ескерту: *Берілген қызмет тағамдарды ысытуға арналмаған.*

«Күріш» батырмасы (22)
Берілген батырма көмегімен сіз күрішті пісірудің қажетті режимін таңдай аласыз: «Жабысқақ күріш», «Үгілетін күріш» және «Қоңыр күріш». Пісіру уақытын сіз қолыңызбен «Минуттар» батырмасы (26) көмегімен белгілей аласыз.

Күрішті пісіру

1. Өлшейтін стаканмен күрішиһтің қажетті көлемін өлшеп алыңыз. Күрішті ағын сумен жуыңыз. Су мөлдір болғанға дейін күрішті жуу қажет.
2. Жуылған күрішті тостағанға салыңыз. Тостағанға өлшейтін стаканшалардың санына сәйкес келетін бағандағы CUP белгісіне дейін суық судың қажетті көлемін құйыңыз. Қажет болғанда суық судың көлемін талғамға байланысты сәл көбейтуге болады. Тұздаңыз, дәмдеуіштерді талғамға байланысты қосыңыз. Қақпақты жабыңыз.
3. «Мәзір» батырмасын (27) басып, «Күріш» режимін таңдаңыз.
4. «Күріш» батырмасы (22) көмегімен күрішті пісірудің қажетті режимін таңдаңыз («Жабысқақ

күріш», «Үгілетін күріш» және «Қоңыр күріш»), көрсеткіш (30) жанып-сөне бастайды.

5. Сіз күрішті пісіру уақытын әрбір режимде «Минуттар» батырмасы (26) көмегімен белгілей аласыз. (Кесте 1 қар.)

«Күріш» режимінде пісіру ұзақтығы
(Кесте 1)

Бағдарлама	Ұзақтығы (сағатпен)	Өзгертілмей белгіленгені (сағтпен)
«Жабысқақ күріш»	0:20 – 0:30	0:20
«Үгілетін күріш»	0:15 – 0:30	0:15
«Қоңыр күріш»	0:25 – 0:40	0:30

Пісіруді бастау үшін «Старт» батырмасын (29) басыңыз, көрсеткіш (30) тұрақты жанып тұрады.

6. Пісіру аяқталғаннан кейін 5 дыбыстық сигнал шығады, құрылғы температураны сақтау режиміне көшеді, көрсеткіш (21) жанады.
7. Мультипісіргішті сөндіру үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (20) басыңыз.

Ескерту: *Пісіру процессі аяқталғаннан кейін қақпақты ашпаңыз, күрішті 10-15 минутқа қалдырыңыз, ол сіңуі керек.*

«Кейінге қалдырылғын старт» батырмасы (23)

Кейінге қалдырылған старт қызметін баптаңыз. Сіз қай уақытта пісіру процесі аяқталатынын алдын-ала бағдарламалай аласыз. Берілген қызмет келесі режимдерде мүмкін: «Күріш», «Буға пісіру», «Экспресс-режим», «Жарма», «Бұқтыру», «Ботқа», «Көже». Уақыт ауқымы 1-ден 24 сағатқа дейін.

1. «Мәзір» батырмасы (27) көмегімен жоғарыда аталған режимдердің біреуін таңдаңыз, содан кейін «Кейінге қалдырылған старт» батырмасына (23) басыңыз, сол кезде дисплейде 1:00 уақыты көрсетіледі. Іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) жанып-сөнеді.
2. «Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмаларымен тағам пісетін уақытты беліглеңіз.
3. Кейінге қалдырылған старт қызметін іске қосу үшін «Старт» батырмасын (29) басыңыз, кейінге қалдырылған старт көрсеткіші (24) тұрақты жанып тұрады, ал іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) – жанып-сөнеді, дисплейде тағамның пісуі аяқталғанға дейінгі уақыт көрсетіледі.

Мысал: Егер таңдалған бағдарламаның ұзақтығы 30 минут болса, ал тағам 3:30 сағаттан кейін дайын болу керек болса, онда құрылғы күту режимінде 3 сағат болады. Содан кейін пісіру процесі басталады, ол 30 минуттан кейін аяқталады.

4. Тағамды пісіруге қалған уақыт болғанда, бір дыбыстық сигнал шығады.

«Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмалары

Батырмаларды (25) және (26) мультипісіргіштің бағдарламаланған режидерінде пісіру уақытын баптау үшін және «Кейінге қалдырылған старт» режимінде тамақты пісіру процесі аяқталатын уақытты таңдаған кезде пайдаланыңыз.

«Мәзір» батырмасы (27)

Батырманы (27) қайталап басып бағдарламаланған режмдердің біреуін таңдаңыз: «Көже», «Ботқа», «Бұқтыру», «Жарма», «Қуыру», «Күріш», «Буға пісіру», «Экспресс-режим», «Нан пісіру» немесе «Ысыту». Пісіру уақытын қолмен «Сағаттар» (25) және «Минуттар» (26) батырмаларының көмегімен белгілеуге болады.

Пісіру режимдері (Кесте 2)

Бағдарлама	Ұзақтығы (сағатпен)	Өзгертілмей белгіленгені (сағатпен)
«Көже»	0:30 – 3:00	0:50

«Ботқа»	0:40 – 3:00	0:50
«Бұқтыру»	0:20 – 1:00	0:50
«Қуыру»	0:05 – 0:60	0:05
«Жарма»	0:30 – 2:00	0:40
«Буға пісіру»	0:05 – 1:00	0:20
«Экспресс-режим»	0:15 – 0:30	0:25
«Нан пісіру»	0:25 – 2:00	0:45
«Ысыту»	0:10 – 0:40	0:20

Ескерту:

- *«Нан пісіру» режимінде пісіру процесі аяқталғанға дейін мультипісіргіш қақпағын ашпаңыз.*
- *Нанды пісіру процесі аяқталғаннан кейін, нан күйіп кетпеуі үшін «Стоп/Температураны сақтау» батырмасын (20) басып, «Температураны сақтау» режимін бірден сөндіру керек.*
- *Егер сіз тағамдарды буға пісірсеңіз, қайнап жатқан су табақтың (19) түбіне тимейтіндей етіп, тостағанға (4) су құйыңыз.*
- *Құрылғы «Қуыру» режимінде плита сияқты жұмыс істейді және пайдаланушы тағамдардың дайындығын өз бетінше қадағалауы, сондай-ақ тағамдар әзір болған кезде құрылғыны ажыратуы қажет.*

Тағамдарды буға пісіру уақыты (Кесте 3)

Тағам	**Тағамдар көлемі**	**Пісіру уақыты (мин.)**
Ет және құс		
Тауық еті	500 г	20-25
Тауық котлеттері	4-6 дн. / 500 г	18-20
Бұзау еті	500 г	25-30
Фрикаделькалар	20-25 дн. / 500 г	15-18
Ет суфлесі	500 г	25-30
Пельмендер	450 г	25-30
Мантылар	8-10 дн. / 500 г	35-40
Балық және теңіз тағамдары		
Балық еті	500 г	10-14
Тазартылмаған асшаян піскен-мұздатылған	300 г	8-12
Көкөністер мен пудинг		
Брокколи жаңа/мұздатылған	500 г	18-23
Түсті орамжапырақ жаңа	500 г	20-25
Түсті орамжапырақ жаңа/мұздатылған	500 г	20-25
Картоп	500 г	18-23
Картоп жас	500 г	15-18
Қызылша	500 г	30-35
Сәбіз	500 г	20-25
Ірімшіктен жасалған пудинг	600 г	30-35

Назар аударыңыз!

ҚАЗАҚ

Барлық рецептілер ұсыныс сипатта берілген, себебі рецептілер үшін қажетті ингредиенттің көлемі мен арақатынасы өнімдердің өңірлік айырмашылығына және теңіз деңгейінен биіктігіне байланысты ерекшеленіп отыруы мүмкін.

«Экспресс-режим» батырмасы (28)
Берілген батырма көмегімен тамақтың шағын көлемдерін жылдам пісіру режимін таңдауға болады.

«Старт» батырмасы (29)
Таңдалған бағдарламаны іске қосу үшін «Старт» батырмасын (29) бір реет басыңыз, іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) пісіру процесі аяқталғанға дейін жанып тұрады. Белгіленген пісіру уақыты аяқталғаннан кейін режимнің автоматты сөнуі және «Температураны сақтау» режимнінің іске қосылуы жүзеге асады. Сол кезде іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) сөнеді және температураны сақтау қызметінің көрсеткіші (21) жанады.
Пісіру процесін мәжбүрлеп тоқтату үшін «Сөнд./Температураны сақтау» батырмасын (20) басыңыз, іске қосылу/жұмыс істеу көрсеткіші (30) сөнеді.

Тазалау және күтімі
- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Корпус (1) пен қақпақты (5) дымқыл матамен сүртіңіз.
- Барлық шешілмелі бөлшектерді бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен жуыңыз, ағын сумен шайыңыз.
- Тостағанды (4), қорғаныс экранды (7) және бу қақпағын (6) орнына қойғанға дейін жақсылап құрғатыңыз.
- Қажайтын жуғыш заттар мен қатты ысқыштарды пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны, желілік бауды немесе желілік баудың айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

ЖАБДЫҚТАЛУЫ
Мультипісіргіш (шешілмелі қорғаныс экраны мен бу қақпағы бар) – 1 дн.
Тостаған – 1 дн.
Буға пісіруге арналған табақ – 1 дн.
Ожау – 1 дн.
Қалақ – 1 дн.
Өлшейтін стаканша – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ
Қоректендіру кернеуі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максималды тұтынатын қуаты: 800 Вт
Тостаған көлемі: 5 л

Өндіруші аспаптар сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 5 жыл.
Гарантиялық міндеттілігі
Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



Бұл тауар ЕМС – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)

MULTICOOKER

Descriere
1. Corp multicooker
2. Afişaj
3. Panou de comandă
4. Bol
5. Capac multicooker
6. Supapă de aburi
7. Ecran de protecție
8. Fixatoarele ecranului de protecție
9. Mâner pentru transportare
10. Racord pentru conectarea cablului de alimentare
11. Tastă deschidere capac
12. Orificiu de ieşire a aburului
13. Element de încălzire
14. Senzor temperatură
15. Polonic
16. Pahar de măsură
17. Spatulă
18. Cablu de alimentare
19. Tavă pentru gătire la aburi

Panou de comandă
20. Buton «Stop/Menținere temperatură»
21. Indicator funcție menținere temperatură
22. Buton «Orez»
23. Buton «Pornire întârziată»
24. Indicator funcție pornire întârziată
25. Buton «Ore»
26. Buton «Minute»
27. Buton «Meniu»
28. Buton «Regim expres»
29. Buton «Start»
30. Indicator pornire/funcționare

Pentru o protecție suplimentară, vă sfătuim să instalați un dispozitiv pentru curent rezidual (RCD) în circuitul electric. Acest RCD trebuie să acționeze la o intensitate reziduală maximă de 30 mA, pentru instalare cereți sfatul instalatorului.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ
Înainte de a pune în funcțiune şi de a utiliza aparatul citiți cu atenție această instrucțiune. Este necesar să respectați toate avertizările şi recomandările de exploatare aduse în această instrucțiune. Păstrați instrucțiunea şi folosiți-o pentru consultări ulterioare.

- Înainte de a utiliza aparatul verificați cablul de alimentare şi racordul cablului de alimentare al multicooker-ului, asigurați-vă că acestea nu sunt deteriorate. Nu folosiți aparatul dacă cablul de alimentare sau racordul cablului de alimentare prezintă defecțiuni.
- Înainte de conectare asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei de alimentare.
- Cablul de alimentare este prevăzut cu fişă de standard european; conectați aparatul doar la o priză prevăzută cu pământare.
- Nu folosiți piese intermediare atunci când conectați aparatul la priza electrică.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să fie bine introdus în racordul corespunzător al multicooker-ului şi în priza electrică.
- Utilizați doar cablul de alimentare furnizat împreună cu aparatul şi nu îl folosiți pentru alte aparate.
- Folosiți doar accesoriile detaşabile furnizate împreună cu aparatul.
- Aşezați aparatul pe o suprafață plană termorezistentă departe de acțiunea apei, umidității sau a focului deschis.
- Poziționați aparatul astfel, încât accesul la priza electrică să fie liber.
- Folosiți aparatul în locuri cu o bună aerisire.
- Feriți aparatul de acțiunea razelor directe ale soarelui.
- Nu poziționați aparatul în apropiere de pereți sau mobilier.
- Feriți cablul de alimentare de contactul cu suprafețele fierbinți şi ascuțite. Nu permiteți deteriorarea izolației cablului de alimentare.
- Nu atingeți cablul de alimentare şi fişa cablului de alimentare cu mâinile ude.

- Nu scufundaţi aparatul, cablul de alimentare şi fişa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Dacă aparatul a căzut în apă acesta trebuie deconectat imediat de la reţea. Nici într-un caz nu introduceţi mâinile în apă. Apelaţi la un centru service autorizat pentru probleme ce ţin de utilizarea ulterioară a aparatului.
- Nu introduceţi obiecte, inclusiv piese metalice ca boldurile sau acele în orificii sau orice alte locuri ale aparatului.
- Nu lăsaţi aparatul fără supraveghere. Întotdeauna deconectaţi aparatul de la reţea dacă nu îl folosiţi.
- Pentru a nu vă opări nu vă aplecaţi de asupra orificiului de ieşire a aburului. Aveţi mare grijă atunci când deschideţi capacul multicooker-ului în timpul sau nemijlocit după prepararea alimentelor. Pericol de arsuri!
- În timpul funcţionării aparatului în programul «Prăjire», nu vă aplecaţi de asupra aparatului pentru a nu vă arde cu uleiul fierbinte.
- Este categoric interzisă exploatarea aparatului dacă nu este instalat bolul, precum şi fără lichide şi/sau alimente în bol.
- Respectaţi strict recomandările privind cantitatea de alimente uscate şi lichide.
- Nu scoateţi bolul în timpul funcţionării aparatului.
- Nu acoperiţi aparatul.
- Nu transportaţi aparatul în timpul funcţionării. Folosiţi mânerul pentru transportare, deconectând în prealabil aparatul de la reţea şi permiţându-i să se răcească.
- În timpul funcţionării corpul aparatului şi piesele interioare se încălzesc. Nu le atingeţi nu mâinile neprotejate, folosiţi mănuşi de bucătărie.
- Curăţaţi cu regularitate aparatul.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dizabilităţi decât în cazul în care li se dau instrucţiuni corespunzătoare şi clare de către persoana responsabilă de siguranţa lor cu privire la folosirea sigură a aparatului şi despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Copiii şi persoanele cu dizabilităţi pot folosi aparatul numai sub supravegherea adulţilor.
- Nu folosiţi aparatul în afara încăperilor.
- Niciodată nu trageţi de cablu atunci când deconectaţi aparatul de la reţea, pentru deconectare apucaţi de fişă şi scoateţ-o cu grijă din priză.
- Nu folosiţi aparatul dacă fişa sau cablul de alimentare sunt deteriorate, dacă aparatul funcţionează neregulat, sau dacă acesta a căzut. Nu reparaţi singuri aparatul. Pentru reparaţii apelaţi la un centru service autorizat.
- Din motive de siguranţă a copiilor nu lăsaţi pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj fără supraveghere.

Atenţie! *Nu permiteţi copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula.* ***Pericol de asfixiere!***

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

Reguli de folosire a bolului

- Folosiţi aparatul şi accesoriile acestuia doar în scopurile pentru care a fost creat. Este interzisă folosirea bolului cu alte aparate sau suprafeţe de încălzire.
- Nu înlocuiţi bolul cu un alt vas.
- Aveţi grijă ca suprafaţa încălzitorului şi fundul bolului să fie curate şi uscate.
- Nu folosiţi bolul în calitate de recipient pentru mixarea alimentelor. Niciodată nu mărunţiţi alimentele nemijlocit în bol pentru a preveni deteriorarea învelişului anti-aderent.
- Nu lăsaţi în bol polonicul (15), spatula (17) şi alte obiecte.
- Mestecaţi alimentele în bol numai cu polonicul de plastic (15) sau spatula (17), sau folosiţi accesorii de bucătărie destinate pentru învelişuri anti-aderente.

- Nu bateți pe partea interioară a bolului.
- După prepararea bucatelor cu folosirea condimentelor şi a mirodeniilor este necesar să spălați imediat bolul (vedeți compartimentul «Curățare şi întreținere»).

Înainte de prima utilizare

1. Scoateți aparatul din ambalaj, îndepărtați orice etichete sau materiale de ambalat care ar împiedica funcționarea aparatului.
2. Poziționați aparatul pe o suprafață plană, uscată, termorezistentă, departe de acțiunea apei, umidității şi a focului deschis. Distanța până la proximele suprafețe trebuie să constituie cel puțin 20 cm.

Atenție! *Nu poziționați aparatul în apropiere de căzi, chiuvete sau alte recipiente ce conțin apă*.

Remarcă*: În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi scăzute este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore*.

3. Deschideți capacul multicooker-ului (5) prin apăsarea tastei (11).
4. Scoateți supapa de aburi (6), apoi scoateți ecranul de protecție (7) prin apăsarea fixatoarelor (8).
5. Spălați toate accesoriile detaşabile (supapa de aburi (6), ecranul de protecție (7), bolul (4), tava pentru gătire la aburi (19), polonicul (15), spatula (17) şi paharul de măsură (16)) cu un burete moale şi agent de curățare neutru, clătiți sub jet de apă şi uscați.
6. Ştergeți corpul aparatului cu o cârpă umedă. Permiteți aparatului să se răcească.
7. Instalați ecranul de protecție (7) şi supapa de aburi (6) în poziția inițială.

Folosirea multicooker-ului

1. Introduceți ingredientele necesare în bol.

Remarcă*: Aveți grijă ca ingredientele şi lichidele să nu depăşească marcajul pentru nivelul maxim. Marcajul pentru nivelul maxim pentru diferite terciuri (afară de orez) – 3 l, marcajul pentru nivelul maxim pentru celelalte alimente şi lichide – «CUP».*

2. Instalați bolul (4) în camera de lucru a aparatului. Asigurați-vă că bolul (4) este instalat fără înclinări şi în contact perfect cu suprafața elementului de încălzire (13).

Remarcă:

Nu folosiți bolul (4) pentru a spăla crupele şi pentru tăierea alimentelor, acest lucru poate deteriora învelişul anti-aderent.

Înainte de utilizare ştergeți bine partea exterioară şi fundul bolului (4). Asigurați-vă că în camera de lucru şi pe fundul bolului (4) nu există obiecte, murdărie sau umezeală.

În mijlocul elementului de încălzire (13) se află senzorul de temperatură (14). Aveți grijă ca mişcarea senzorului (14) să nu fie limitată.

3. Instalați tava (19) cu alimente în bol (4).
4. Închideți capacul multicooker-ului (5) până la clic.
5. Cuplați cablul de alimentare la racordul (10), iar fişa cablului de alimentare (18) introduceți-o în priză.
6. Pentru selectarea programului automat de gătire apăsați succesiv butonul (27) «Meniu» până pe afişaj (2) va apărea săgeata indicatorului în dreptul programului necesar, indicatorul pornire/funcționare (30) va clipi.
7. Timpii de gătire în programele propuse este setat implicit, dar poate varia în cadrul diapazonului setat. Pentru a modifica timpii de gătire utilizați butoanele (25) «Ore» şi (26) «Minute» (vedeți Tabelul 2).
8. Apăsați pe butonul (29) «Start» pentru a începe procesul de gătire.

Remarcă:

Dacă în timpul gătirii alimentarea cu energie electrică va fi întreruptă aparatul va păstra setările programului de gătire timp de 40 de minute. Dacă alimentarea cu energie electrică va fi restabilită timp de 40 de minute după deconectare aparatul va continua să funcționeze în mod automat. Dacă durata întreruperii în alimentarea cu energie electrică va depăşi 40 de minute, efectuați programarea repetată

a aparatului.

- Urmăriți gradul de pregătire al alimentelor în procesul de preparare, în caz de necesitate amestecați alimentele cu polonicul din plastic (15) sau cu spatula (17), care poate fi folosită pentru învelişul anti-aderent.

Atenție! *Pentru a nu vă arde cu aburii şi uleiul ridicați cu maximă prudență capacul multicooker-ului (5), nu vă aplecați de asupra aparatului şi nu poziționați mâinile de asupra bolului (4).*
Nu folosiți obiecte metalice care pot zgâria bolul (4) sau să ducă la apariția crăpăturilor.
Nu deschideți capacul multicooker-ului (5) în timpul coacerii.

- După încheierea gătirii vor răsuna 5 semnale sonore, aparatul va trece în regimul de menținere a temperaturii, se va aprinde indicatorul funcției de menținere a temperaturii (21).

Remarcă: *Deşi aparatul menține temperatura bucatelor preparate până la 12 de ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea în acest regim pentru mult timp, deoarece acest lucru poate duce la schimbarea gustului şi culorii alimentelor.*
Nu folosiți regimul de menținere a temperaturii pentru încălzirea alimentelor.
După prepararea alimentelor la aburi nu scoateți alimentele cu mâinile, folosiți ustensile de bucătărie.

- Pentru a opri regimul de funcționare setat apăsați butonul (20) «Stop/Menținerea temperaturii».

Butoanele panoului de comandă (3)
Fiecare apăsare a butoanelor active ale panoului de comandă (3) este însoțită de un semnal sonor.

Butonul (20) «Stop/Menținere temperatură»
După încheierea programului de preparare aparatul va trece automat în regimul de menținere a temperaturii. Puteți activa singuri funcția de menținere a temperaturii. Pentru aceasta apăsați butonul (20) «Stop/Menținerea temperaturii» o dată, se va aprinde indicatorul (21), pe afişaj va fi vizualizat timpul de funcționare în regimul setat începând cu 0:00. Bucatele se pot afla în regimul de menținere a temperaturii până la 12 de ore. Pentru a opri regimul de menținere a temperaturii apăsați butonul (20) «Stop/menținere temperatură» încă o dată, indicatorul (21) se va stinge.
Remarcă: *Această funcție nu este destinată pentru încălzirea alimentelor*.

Butonul (22) «Orez»
Cu ajutorul acestui buton puteți selecta regimul necesar de preparare a orezului: «Orez lipicios», «Orez bob cu bob» şi «Orez brun». Timpul de preparare puteți să-l setați manual cu ajutorul butonului (26) «Minute».

Prepararea orezului

1. Măsurați cantitatea necesară de orez cu paharul de măsură. Spălați orezul sub jet de apă. Orezul trebuie spălat până apa nu va fi limpede.
2. Aşezați orezul spălat în bol. Turnați în bol cantitatea necesară de apă rece până la marcajul CUP, care corespunde numărului de pahare de măsură. Puteți mări puțin cantitatea de apă după gust. Sărați, adăugați mirodenii după gust. Închideți capacul.
3. Apăsând pe butonul (27) «Meniu», selectați regimul «Orez».
4. Cu ajutorul butonului (22) «Orez» selectați regimul necesar de preparare a orezului («Orez lipicios», «Orez bob cu bob» sau «Orez brun»), indicatorul (30) va începe să clipească.
5. Puteți seta timpul de preparare a orezului în fiecare din regimuri cu ajutorul butonului (26) «Minute». (vedeți Tabelul 1)

Durata preparării în regimul «Orez»
(Tabelul 1)
Pentru a începe gătirea apăsați butonul (29) «Start», indicatorul (30) va arde continuu.

6. După încheierea procesului de preparare vor răsuna 5 semnale sonore, aparatul va trece în regimul de menținere a temperaturii, se va aprinde indicatorul (21).

Program	Durata (în ore)	Setat implicit (în ore)
«Orez lipicios»	0:20 – 0:30	0:20
«Orez bob cu bob»	0:15 – 0:30	0:15
«Orez brun»	0:25 – 0:40	0:30

7. Pentru a opri multicooker-ul apăsați pe butonul (20) «Stop/Menținerea temperaturii».

Remarcă: *După încheierea procesului de preparare nu deschideți capacul, lăsați orezul pentru 10-15 minute ca acesta să se îmbibe.*

Buton (23) «Pornire întârziată»

Cu ajutorul acestei funcții puteți programa din timp către ce oră va fi finalizat procesul de preparare a bucatelor. Această funcție este accesibilă pentru regimurile: «Orez», «Fierbere la aburi», «Regim expres», «Crupe», «Călire», «Terci», «Supă». Diapazonul timpul este cuprins între 1 şi 24 ore.

1. Cu ajutorul butonului (27) «Meniu» selectați unul din regimurile enumerate mai sus, apoi apăsați pe butonul (23) «Pornire întârziată», pe afişaj va fi vizualizat timpul 1:00. Indicatorul pornire/funcționare (30) va clipi.
2. Setați cu butoanele (25) «Ore» şi (26) «Minute» timpul către care bucatele urmează a fi preparate.
3. Apăsați butonul «Start» (29) pentru a porni funcția pornire întârziată, indicatorul funcției pornire întârziată (24) va arde continuu, iar indicatorul pornire/funcționare (30) – va clipi, pe afişaj va fi vizualizat timpul rămas până bucatele vor fi preparate.

Exemplu: Dacă durata programului selectat este de 30 de minute, iar bucatele trebuie preparate peste 3:30, atunci aparatul se va afla în regim de aşteptare 3 ore. Apoi va începe procesul de preparare care va fi încheiat peste 30 de minute.

4. La atingerea timpului rămas până la începerea preparării bucatelor va răsuna un semnal sonor.

Butoanele (25) «Ore» şi (26) «Minute»

Folosiți butoanele (25) şi (26) pentru setarea timpului de preparare în regimurile programate ale multicooker-ului şi la selectarea timpului după expirarea căruia procesul de preparare va fi încheiat în regimul «Pornire întârziată».

Buton (27) «Meniu»

Prin apăsarea repetată a butonului (27) selectați unul din regimurile de preparare programate: «Supă», «Terci», «Călire», «Crupe», «Prăjire», «Orez», «Fierbere la aburi», «Regim expres», «Copturi» sau «Încălzire». Timpul de preparare poate fi setat manual cu ajutorul butoanelor (25) «Ore» şi (26) «Minute».

Regimuri de preparare (Tabelul 2)

Program	Durata (în ore)	Setat implicit (în ore)
«Supă»	0:30 – 3:00	0:50
«Terci»	0:40 – 3:00	0:50
«Călire»	0:20 – 1:00	0:50
«Prăjire»	0:05 – 0:60	0:05
«Crupe»	0:30 – 2:00	0:40
«Fierbere la aburi»	0:05 – 1:00	0:20
«Regim expres»	0:15 – 0:30	0:25
«Copturi»	0:25 – 2:00	0:45
«Încălzire»	0:10 – 0:40	0:20

VT-4200_IM.indd 37 19.02.2013 17:54:19

Remarcă:

- În regimul «Copturi» nu deschideți capacul multicooker-ului până la încheierea procesului de preparare.
- După încheierea procesului de coacere este necesar să opriți imediat regimul «Menținerea temperaturii», prin apăsarea butonului (20) «Stop/Menținerea temperaturii», pentru ca copturile să nu se ardă.
- Dacă gătiți alimentele la aburi, turnați în bolul (4) apă astfel, încât apa clocotindă să nu atingă fundul tăvii (19).
- În regimul «Prăjire» aparatul funcționează prin analogie cu plita şi utilizatorul trebuie să urmărească singur gradul de pregătire al alimentelor, precum şi să oprească aparatul atunci când alimentele vor fi gata.

Timpul de preparare a bucatelor la aburi (Tabelul 3)

Aliment	Cantitate alimente	Durata preparării (min.)
Carne şi pasăre		
Fileu de găină	500 g	20-25
Pârjoale de găină	4-6 buc. / 500 g	18-20
Fileu de vițel	500 g	25-30
Perişoare	20-25 buc. / 500 g	15-18
Sufleu din carne	500 g	25-30
Colțunaşi	450 g	25-30
Manți	8-10 buc. / 500 g	35-40
Peşte şi fructe de mare		
Fileu de peşte	500 g	10-14
Creveți congelați fierți şi necurățați	300 g	8-12
Legume şi puding		
Broccoli congelat	500 g	18-23
Conopidă proaspătă	500 g	20-25
Conopidă congelată	500 g	20-25
Cartofi	500 g	18-23
Cartofi noi	500 g	15-18
Sfeclă	500 g	30-35
Morcov	500 g	20-25
Puding cu brânză	600 g	30-35

Atenție!
Toate rețetele poartă un caracter de recomandare, deoarece cantitățile şi proporțiile necesare pentru rețete pot varia în funcție de specificul regional al alimentelor şi înălțimea deasupra nivelului mării.

Buton (28) «Regim expres»

Cu ajutorul acestui buton puteți selecta regimul rapid de preparare a unor cantități mici de alimente.

Buton (29) «Start»

Apăsați o dată butonul (29) «Start» pentru a porni programul selectat, indicatorul pornire/funcționare (30) va arde până la finisarea procesului de preparare. La expirarea timpului de preparare setat se produce deconectarea automată a regimului şi activarea regimului «Menținerea temperaturii». Indicatorul pornire/

funcționare (30) se va stinge şi se va aprinde indicatorul funcției pentru menținerea temperaturii (21).
Pentru oprirea silită a procesului de preparare apăsați butonul (20) «Oprire/Menținere temperatură», indicatorul pornire/funcționare (30) se va stinge.

Curățare şi întreținere

- Scoateți fişa cablului de alimentare din priză şi permiteți aparatului să se răcească.
- Ştergeți corpul (1) şi capacul (5) cu o cârpă umedă.
- Spălați toate accesoriile detaşabile cu un burete moale şi agent de curățare neutru, clătiți sub jet de apă.
- Uscați bine bolul (4), ecranul de protecție (7) şi supapa de aburi (6) înainte de a le instala la loc.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi şi bureți aspri.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare şi fişa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.

CONȚINUT PACHET

Multicooker (cu ecran de protecție detaşabil şi supapă de aburi) – 1 buc.
Bol – 1 buc.
Tavă pentru gătire la aburi – 1 buc.
Polonic – 1 buc.
Spatulă – 1 buc.
Pahar de măsură – 1 buc.
Instrucțiune – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Consum maxim de putere: 800 W
Capacitate bol: 5 l

Producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica caracteristicile tehnice ale aparatului fără preaviz.

Durata de funcționare a aparatului - 5 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC i Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

PARNÍ HRNEC

Popis
1. Tělo parného hrnce
2. Displej
3. Ovládací panel
4. Mísa
5. Víko parního hrnce
6. Parní ventil
7. Ochranný kryt
8. Fixátory ochranného krytu
9. Rukojeť na přenášení
10. Konektor pro napájecí kabel
11. Tlačítko otevření víčka
12. Otvor na vypouštění páry
13. Topné těleso
14. Senzor teploty
15. Naběračka
16. Odměrka
17. Lopatka
18. Přívodní kabel
19. Pánev pro vaření v páře

Ovládací panel
20. Tlačítko „Stop / Udržení teploty“
21. Indikátor funkce udržení teploty
22. Tlačítko „Rýže“
23. Tlačítko „Odložený start“
24. Indikátor funkce odloženého startu
25. Tlačítko „Hodiny“
26. Tlačítko „Minuty“
27. Tlačítko „Menu“
28. Tlačítko „Express -Režim“
29. Tlačítko „Start“
30. Indikátor zapnutí/provozu

Pro dodatečnou ochranu v rámci potravinového řetězce je vhodné instalovat proudový chránič (RCD) se jmenovitým proudem provozu, nejvýše 30 mA, pro instalaci RCD obraťte se na odborníka.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
Před zapojením a používáním zařízení si pozorně přečtěte návod. Dodržujte veškerá varování a doporučení pro provoz zařízení uvedená v tomto návodu. Zachovejte tento návod pro použití v budoucnu jako informačního materiálu.
- Před použitím zařízení důkladně zkontrolujte, zda napájecí kabel a zástrčka napájecího kabelu parního hrnce nejsou poškozené. Nepoužívejte přístroj, pokud poškozený kabel nebo zástrčka napájecího kabelu jsou poškozené.
- Dřív, než zapnete přístroj, zkontrolujete zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Přívodní kabel je opatřen „euro-zástrčkou“, pak ji zapněte do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Při připojení hrnce k elektrické zásuvce nepoužívejte adaptéry.
- Ujistěte se, že kabel byl pevně zasunut do příslušné zástrčky parního hrnce a síťové zásuvky.
- Používejte pouze napájecí kabel z kompletace balení a nepoužívejte jej s jinými zařízeními.
- Používejte pouze odnímatelné části, které jsou součástí dodávky.
- Umístěte přístroj na rovný povrch tepelně odolný, vdali od vody, vlhkosti a otevřeného ohně.
- Umístěte přístroj tak, aby přístup k síťové zásuvce byl volný.
- Používejte přístroj v místnostech s dobrým větráním.
- Nevystavujte zařízení přímému slunečnímu záření.
- Neumisťujte přístroj v blízkosti stěn a nábytku.
- Kontrolujte, aby nedošlo k kontaktu napájecího kabelu s horkými a ostrými plochami. Nepoškozujte izolaci napájecího kabelu.
- Nedotýkejte se napájecího kabelu a zástrčky napájecího kabelu mokrýma rukama.
- Nikdy neponořujte přístroj, napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiných tekutin.
- Pokud přístroj spadl do vody, okamžitě odpojte ho od sítě. V žádném případě nedávejte do vody ruce. Ohledně dalšího využití zařízení obraťte se na autorizované (oprávněné) servisní středisko.
- Nevkládejte cizí předměty, včetně kovových dílů, např. kolíky nebo jehly, do otvorů, nebo jakýchkoliv jiných elementů zařízení.
- Nenechávejte přístroj bez dohledu, Vždy odpojte zařízení od sítě, pokud ho nepoužíváte.

- Aby nedošlo k popálení, nenaklánějte se nad otvorem vypouštění páry. Buďte velmi opatrní při otevírání víka parního hrnce během vaření a bezprostředně po něm. **Nebezpečí opaření**!
- Při použití zařízení v režimu „opékaní“, aby nedošlo k popálení horkým olejem, nenaklánějte se nad zařízením.
- Nikdy nepoužívejte přístroj bez instalace mísy, a také bez tekutin a/ nebo potravin v misce.
- Dodržujte doporučení, týkající se objemu suchých potravin a tekutin.
- Nevyjímejte misku během provozu.
- Nezakrývejte přístroj.
- Nepohybujte se zařízením během jeho provozu. Použijte držadlo k přenášení přístroje, ale nejprve vypněte přístroj a nechte ho vychladnout.
- Za provozu tělo přístroje a jeho vnitřní části se silně ohřívají. Nedotýkejte se jich holýma rukama, používejte kuchyňské rukavice.
- Pravidelně čistěte přístroj.
- Nedovolte dětem používat parní hrnec jako hračku.
- Tento přístroj není určen pro děti a zdravotně postižené osoby; pokud osoba, odpovědná za jejích bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varování o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Děti a lidé s postižením mohou používat přístroj pouze pod dohledem dospělé osoby.
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Při odpojení přístroje od elektrické zásuvky nikdy netahejte za kabel, uchopte zástrčku a opatrně ji vytáhněte ze zásuvky.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozená zástrčka nebo napájecí kabel, přístroj pracuje přerušovaně, a také po jeho pádu. Nepokoušejte se samostatně opravit zařízení. Pokud máte jakékoliv dotazy ohledně opravy, obraťte se na autorizované servisní (oprávněné), servisní středisko.
- Z bezpečnostních důvodů kvůli dětem nenechávejte plastové sáčky použité v obalu, bez dozoru.

Pozor! Nedovolte dětem hrát si s plastikovými sáčky nebo balicí fólií. **Nebezpečí udušení!**

PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

Pravidla použití mísy

- Zařízení a jeho komponenty použijte přesně podle účelu tak, jak je předepsáno. Nesmíte používat misku s jinými topnými zařízeními nebo povrchy.
- Nenahrazujte misku jinou nádobou.
- Zajistěte, aby povrch topného tělesa a spodek mísy byly čisté a suché.
- Nepoužívejte mísu jako kontejner pro míchání produktů. Nikdy nerozmělňujte produkty přímo v míse, aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy.
- Nenechávejte v misce naběračku (15), lopatku (17) a další předměty.
- Položky v misce míchejte pouze plastovou naběračkou (15), nebo lopatkou (17), nebo použijte kuchyňské příbory pro použití s nepřilnavým povlakem.
- Neklepejte na vnitřním povrchu nádoby.
- Při vaření jídel s bylinkami a kořením okamžitě omyjte misku (viz „Čištění a údržba“).

Před prvním použitím

1. Rozbalte přístroj, odstraňte všechny štítky a balicí materiály, které brání provozu zařízení.
2. Umístěte přístroj na rovnou, suchou, teplotně odolnou plochu daleko od vody, vlhkosti, a otevřeného ohně. Vzdálenost od nejbližších ploch nesmí být menší než 20 cm.

Pozor! *Neumisťujte přístroj v blízkosti vany, umyvadla a jiné nádoby s vodou*.

Poznámka: V případě přepravy nebo skladování přístroje při nízké teplotě je nutno uchovávat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

3. Otevřete víko parního hrnce (5) stiskem tlačítka (11).

4. Vyjměte parní ventil (6) a potom odstraňte ochranný štít (7) stlačením fixátorů (8).
5. Umyjte všechny odnímatelné díly (parní ventil (6), ochranný štít (7), misku (4), pánev na vaření v páře (19), naběračku (15), lopatku (17) a odměrku (16)) měkkou houbou s neutrálním čistícím prostředkem, opláchněte pod tekoucí vodou a osušte.
6. Tělo přístroje otřete vlhkým hadříkem. Nechte přístroj oschnout.
7. Nainstalujte si ochranný štít (7) a parní ventil (6) na příslušná místa.

Použití parního hrnce

1. Vložte potřebné přísady do mísy.

Poznámka: Ujistěte se, že přísady a kapaliny nepřekročily maximální značku. Značka maxima pro různé obiloviny (kromě rýže) - 3 l, maximální hodnota pro zbývající potraviny a tekutiny - „CUP“.

2. Umístěte mísu (4) v pracovní komoře zařízení. Ujistěte se, že mísa (4) je instalována bez zešikmení a je v těsném kontaktu s povrchem topného tělesa (13).

Poznámka:
Nepoužívejte misky (4) na umývání kroupy a řezání potravin, může to poškodit nepřilnavý povrch.
Před použitím otřete vnější povrch a dno mísy (4) dosucha. Ujistěte se, že v pracovní komoře a na dně mísy (4) nejsou žádné cizí předměty, špína a vlhkost.
Ve středu topného tělesa (13) je teplotní čidlo (14). Ujistěte se, že pohyb čidla (14) není omezen.

3. Umístěte pánev (19) s potravinami v misce (4).
4. Zavřete víko parního hrnce (5), dokud nezapadne.
5. Připojte napájecí kabel do konektoru (10) a konektor (18) do elektrické zásuvky.
6. Chcete-li zvolit automatický program vaření, několikrát stiskněte tlačítko (27), „Menu“, dokud se na displeji (2) neobjeví šipka ukazatele požadovaného programu, přitom indikátor zapnutí/ práce (30) bude blikat.
7. Doba vaření v navrhovaných programech je instalována ve výchozím nastavení, ale může se lišit v určitém rozsahu. Chcete-li změnit dobu pečení, používejte tlačítek (25) „Hodiny“ a (26) „Minuty“ (viz tabulka 2).
8. Stiskněte tlačítko (29) „Start“, začne proces vaření.

Poznámka:
Pokud v procesu vaření dojde k výpadku napájení, přístroj uloží nastavení programu přípravy potravin na dobu 40 minut. Pokud napájení se obnoví do 40 minut po vypnutí, bude přístroj automaticky pokračovat v provozu. V případě, že doba trvání výpadku elektrického proudu přesáhne 40 minut, proveďte přeprogramování zařízení.

- Sledujte připravenost potravin při vaření, pokud je to nezbytné, míchejte potraviny plastovou naběračkou (15), nebo lopatkou (17), vhodnými pro použití s nepřilnavou vrstvou.

Pozor! *Aby se zabránilo popálení párou a olejem, při otevření víka parního hrnce (5), je třeba dodržovat maximální opatrnost, nenaklánět se nad hrncem, nedávat ruce nad mísu (4).*
Nepoužívejte kovové předměty, které mohou poškrábat mísu (4) nebo vést k popraskání.
Neotvírejte víko parního hrnce (5) během pečení.

- Po dokončení vaření se ozve pět pípnutí, přístroj se přepne do udržování teploty, rozsvítí se kontrolka funkce udržení teploty (21).

Poznámka: Nehledě na to, že přístroj udržuje teplotu hotových jídel během 12 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo v tomto režimu na delší dobu, protože to může vést ke změně chutě jídla a barvy potravin.
Nepoužívejte režim udržování teploty pro ohřev potravin.
Po vaření potravin v páře nevyjímejte potraviny rukami, použijte kuchyňské rukavice.

- Chcete-li vypnout nastavený režim provozu, stiskněte tlačítko (20) „Stop / Udržení teploty“.

Tlačítka na ovládacím panelu (3)

Každé stisknutí aktivních tlačítek na ovládacím panelu (3) je doprovázeno zvukovým signálem.

Tlačítko (20) „Stop / Udržení teploty“
Po dokončení programu přístroj se automaticky přepne do režimu udržování teploty. Můžete ručně aktivovat funkci udržování teploty. K tomu účelu stiskněte tlačítko (20) „Stop / Udržení teploty“ jednou, rozsvítí se LED indikátor (21), na displeji se zobrazí doba práce v tomto režimu, začínaje od 0:00. V režimu udržování teploty jídlo může být až po dobu 12 hodin. Chcete-li vypnout režim udržování teploty, stiskněte tlačítko (20) „Stop / Udržení teploty“ znovu, indikátor (21) zmizí.
Poznámka: Tato funkce není určena pro ohřev jídla.

Tlačítko (22) „Rýže“
Pomocí tohoto tlačítka si můžete vybrat požadovaný režim vaření rýže „Lepkavá rýže“, „Drobivá rýže“ a „Hnědá rýže“. Vaření lze nastavit ručně pomocí tlačítek (26) „Minuty.“
Příprava rýže
1. Změřte požadované množství rýže odměrkou. Opláchněte rýži pod tekoucí vodou. Třeba oplachovat rýži tak dlouho, pokud voda nebude průhledná.
2. Dejte očištěnou rýži do misky. Nalijte do misky požadované množství studené vody do značky CUP na stupnici, odpovídající počtu odměrek. Pokud chcete, můžete zvýšit množství vody podle vaši chutě. Osolíte, přidejte koření podle chuti. Zavřete víko.
3. Kliknutím na tlačítko (27), „Menu“, vyberte „Rýže“
4. Pomocí tlačítka (22) „Rýže“, vyberte požadovaný režim vaření rýže („Lepkavá rýže“, „Drobivá rýže“ nebo „Hnědá rýže“), indikátor (30) začne blikat.
5. Můžete nastavit dobu vaření rýže v každém režimu pomocí tlačítka (26) „Minuty.“ (viz Tabulka 1)

Doba vaření v režimu „Rýže“ (Tabulka 1)
Chcete-li začít vařit, stiskněte tlačítko (29) „Start“, indikátor (30) bude svítit stále.

Program	**Doba trvání programu (v hodinách)**	**Doba je stanovena ve výchozím nastavení (v hodinách)**
«Lepkavá rýže»	0:20 – 0:30	0:20
„Drobivá rýže“	0:15 – 0:30	0:15
„Hnědá rýže“	0:25 – 0:40	0:30

6. Po dokončení přípravy ozve se 5 pípnutí, přístroj se přepne do udržování teploty, rozsvítí se indikátor (21).
7. Chcete-li vypnout parné hrnec, stiskněte tlačítko (20) „Stop / Udržení teploty.“

Poznámka: Po dokončení procesu vaření neotvírejte víko, nechte rýži po dobu 10-15 minut, aby se prosytila.

Tlačítko (23) „Odložený start“
Pomocí této funkce lze naprogramovat dopředu, ke kterému okamžiku bude dokončen proces vaření. Tato funkce je dostupná pro následující režimy: „Rýže“, „Vaření v páře“, „Express režim“, „Kroupy“, „Dusání“, „Kaše“, „Polévka“. Časový rozsah - 1 až 24 hodin.
1. Pomocí tlačítka (27), „Menu“, vyberte jeden z výše uvedených režimů, stiskněte tlačítko (23) „Odložený start“, na displeji se zobrazí čas 1:00. Indikátor zapnutí/práce (30) bude blikat.
2. Tlačítky (25) „Hodiny“ a (26) „Minuty“ nastavte čas, ke kterému má být připraveno jídlo.
3. Stiskněte tlačítko „Start“ (29) pro aktivaci odloženého startu, ukazatel funkce odloženého startu (24) bude hořet stále, a indikátor zapnutí/práce (30) bude blikat, na displeji se zobrazí čas

zbývající do konce vaření.

Příklad: Pokud doba trvání vybraného programu je 30 minut, a jídlo by mělo být uvařené za 3:30, pak zařízení bude v pohotovostním režimu po dobu 3 hodin. Pak začne proces vaření, který bude dokončen za 30 minut.

4. Po dokončení zbývajícího času před zahájením vaření, ozve se jedno pípnutí.

Tlačítka (25) „Hodiny“ a (26) „Minuty“

Používejte tlačítek (25) a (26) pro nastavení doby vaření v předem naprogramovaných režimech parného hrnce a výběru doby, po které bude proces vaření dokončen v režimu „Odloženého startu“.

Tlačítko (27), „Menu“

Stisknutím tlačítka (27), vyberte jeden z naprogramovaných režimů: „Polévka“, „Kaše“, „Dusání“, „Kroupy“, „Opékání“, „Rýže“, „Vaření v páře“, „Express režim“, „Pečení „nebo“ Ohřev „. Dobu vaření lze nastavit ručně pomocí tlačítek (25) „Hodiny“ a (26) „Minuty.“

Režimy vaření (Tab.2)

Program	**Doba trvání programu (v hodinách)**	**Doba je stanovena ve výchozím nastavení (v hodinách)**
„Polévka“	0:30 – 3:00	0:50
„Kaše“	0:40 – 3:00	0:50
„Dusání“	0:20 – 1:00	0:50
„Opékání“	0:05 – 0:60	0:05
„Kroupy“	0:30 – 2:00	0:40
„Vaření v páře“	0:05 – 1:00	0:20
„Express-Režim“	0:15 – 0:30	0:25
„Pečení“	0:25 – 2:00	0:45
„Ohřev“	0:10 – 0:40	0:20

Poznámka:

- V režimu „Pečení“ neotevírejte víko parního hrnce před koncem vaření.
- Po dokončení pečení okamžitě vypněte režim „Udržení teploty“ stiskem tlačítka (20) „Stop / Udržení teploty“ aby se pečivo nepřipálilo.
- Pokud připravujete jídlo v páře, nalijte do misky (4) vody tak, aby se vařící voda nedotýkala dna pánve (19).
- V režimu Smažení přístroj funguje podobně sporáku, a uživatel musí kontrolovat přípravu jídla samostatně, a také vypnout přístroj, až jídlo bude hotové.

Doba vaření jídel v páře (tabulka 3)

Produkt	**Množství potravin**	**Doba vaření (v minutách)**
Maso a drůbež		
kuřecí filé	500 g	20-25
kuřecí Karbanátky	4-6 ks. / 500 г	18-20
hovězí svíčková	500 g	25-30

masové kuličky	20-25 ks. / 500 g	15-18
maso Souffle	500 g	25-30
pelmeni	450 g	25-30
Manty	8-10 ks / 500 g	35-40
Ryby a mořské plody		
rybí filé	500 g	10-14
Krevety vařené ve slupce a zmrazené	300 g	8-12
Zelenina a pudinky		
Brokolice zmrazená	500 g	18-23
Květák čerstvý	500 g	20-25
Květák zmrazený	500 g	20-25
Brambory	500 g	18-23
Nové brambory	500 g	15-18
Červená řepa	500 g	30-35
Mrkev	500 g	20-25
Tvarohový pudink	600 g	30-35

Upozornění!
Všechny recepty mají pouze doporučující charakter, protože uvedené v receptech množství a poměry ingrediencí se mohou lišit dle místních specifik potravin a nadmořské výšky.

Tlačítko (28) «Express -Režim»

Pomocí tohoto tlačítka si můžete zvolit nejrychlejší způsob přípravy malého množství jídla.

Tlačítko (29) „Start“

Stiskněte tlačítko(29) „Start“ jednou pro spuštění vybraného programu, indikátor zapnutí/práce (30) zůstane hořet až do konce procesu vaření. Po dokončení nastavené doby vaření režim se automaticky vypne a aktivuje se režim „Udržování teploty.“ Přitom indikátor zapnutí/práce (30) zhasne a rozsvítí se indikátor funkce udržení teploty (21).

Pro nucené zastavení procesu vaření stiskněte tlačítko (20) „Vypnuto. / Udržení teploty“, indikátor zapnutí/práce (30) se vypne.

Čistění a údržba

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Otřete těleso (1) a víko (5) vlhkým hadříkem.
- Všechny odnímatelné části myjte měkkou houbou s jemným mycím prostředkem a opláchněte pod tekoucí vodou.
- Důkladně vysušte mísu (4), ochranný štít (7) a parní ventil (6) před jejich instalací.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky a tvrdé houbičky.
- Nikdy neponořujte přístroj, napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiných tekutin.

KOMPLETACE

Parní hrnec (s odnímatelným ochranným štítem a parním ventilem) - 1 ks.

Mísa - 1 ks.
Vaření pánev pro vaření v páře - 1 ks.
Naběračka - 1 ks.
Lopatka - 1 ks.
Odměrka - 1 ks.
Manuál - 1 ks.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximální příkon: 800 W
Objem mísy: 5 l

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vlastnosti zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 5 let

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

МУЛЬТІВАРКА

Опис

1. Корпус мультіварки
2. Дисплей
3. Панель управління
4. Чаша
5. Кришка мультіварки
6. Паровий клапан
7. Захисний екран
8. Фіксатори захисного екрану
9. Ручка для перенесення
10. Роз'їм для підключення мережевого шнура
11. Клавіша відкриття кришки
12. Отвір виходу пару
13. Нагрівальний елемент
14. Датчик температури
15. Ополоник
16. Мірний стаканчик
17. Лопатка
18. Мережевий шнур
19. Піддон для готування на пару

Панель управління

20. Кнопка «Стоп/Підтримка температури»
21. Індикатор функції підтримки температури
22. Кнопка «Рис»
23. Кнопка «Відкладений старт»
24. Індикатор функції відкладеного старту
25. Кнопка «Години»
26. Кнопка «Хвилини»
27. Кнопка «Меню»
28. Кнопка «експрес-режим»
29. Кнопка «Старт»
30. Індикатор включення/роботи

Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА, для установки ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед підключенням і використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію. Необхідно дотримуватися всіх запобігань і рекомендацій по експлуатації пристрою, приведених в даній інструкції. Збережіть інструкцію, використовуйте її надалі в якості довідкового матеріалу.

- Перед використанням пристрою уважно огляньте мережевий шнур і роз'їм мережевого шнура мультіварки, переконайтеся, що вони не пошкоджені. Не використовуйте пристрій за наявності пошкоджень мережевого шнура або роз'їму мережевого шнура.
- Перед включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- При підключенні пристрою до мережі, не використовуйте перехідники.
- Стежте за тим, щоб мережевий шнур був щільно вставлений у відповідний роз'їм мультіварки і мережеву розетку.
- Використовуйте лише мережевий шнур з комплекту постачання і не використовуйте його з іншими пристроями.
- Використовуйте лише ті знімні деталі, які входять в комплект постачання.
- Розміщуйте пристрій на рівній теплостійкій поверхні далеко від дії води, вогкості і відкритого вогню.
- Встановлюйте пристрій так, щоб доступ до мережевої розетки був вільним.
- Використовуйте пристрій в місцях з хорошою вентиляцією.
- Не піддавайте пристрій дії прямих сонячних променів.
- Не розміщуйте пристрій в безпосередній близькості від стенів і меблів.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими і гострими поверхнями. Не допускайте пошкодження ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється братися за мережевий шнур і вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.

- В разі падіння пристрою у воду, його слід негайно відключити від мережі. При цьому у жодному випадку не опускайте у воду руки. З питання подальшого використання пристрою зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Не вставляйте сторонні предмети, у тому числі металеві деталі, такі як шпильки або голки, в отвори або будь-які інші місця пристрою.
- Не залишайте пристрій без нагляду. Завжди відключайте пристрій від мережі, якщо ви їм не користуєтеся.
- Щоб уникнути опіків не нахиляйтеся над отвором для виходу пару. Дотримуйтеся крайньої обережності, відкриваючи кришку мультіварки під час і безпосередньо після приготування продуктів. **Ризик опіку паром!**
- При роботі пристрою в програмі «Підсмажування», щоб уникнути опіку гарячим маслом не нахиляйтеся над пристроєм.
- Категорично забороняється експлуатація пристрою без встановленої чаші, а також без рідин і продуктів в чаші.
- Строго дотримуйтеся рекомендацій за об’ємом сухих продуктів і рідин.
- Не виймайте чашу під час роботи пристрою.
- Не накривайте пристрій.
- Забороняється переносити пристрій під час роботи. Використовуйте ручку для перенесення, заздалегідь відключивши пристрій від мережі і давши йому остигнути.
- Під час роботи корпус пристрою і внутрішні деталі нагріваються. Не торкайтеся них незахищеними руками, використовуйте кухонні рукавиці.
- Регулярно проводьте чищення пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати мультіварку в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі ним інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Діти і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише під спостереженням дорослих.
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Відключаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з розетки.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! *Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою.* ***Небезпека задухи!***

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

Правила користування чашею

- Пристрій і його деталі використовуйте строго за призначенням. Заборонено використовувати чашу з іншими нагрівальними приладами або поверхнями.
- Не замінюйте чашу іншою ємкістю.
- Стежте за тим, щоб поверхня нагрівача і дно чаші були чистими і сухими.
- Не використовуйте чашу в якості ємкості для змішування продуктів. Ніколи не подрібнюйте продукти безпосередньо в чаші щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття.

- Не залишайте в чаші ополоник (15), лопатку (17) і інші предмети.
- Продукти в чаші перемішуйте лише пластиковим ополоником (15) або лопаткою (17), або використовуйте кухонні аксесуари, призначені для використання з антипригарним покриттям.
- Не стукайте по внутрішній поверхні чаші.
- Після приготування блюд з використанням приправ і спецій необхідно відразу вимити чашу (див. розділ «Чищення і догляд»).

Перед першим використанням

1. Витягніть пристрій з упаковки, видалите будь-які наклейки і пакувальні матеріали, що заважають роботі пристрою.
2. Встановите пристрій на рівній, сухій, теплостійкій поверхні далеко від дії води, вогкості і відкритого вогню. Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.

Увага! *Не розміщуйте пристрій поблизу ванн, раковин або інших ємностей з водою.*

Примітка*: В разі транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.*

3. Відкрийте кришку мультіварки (5), натискуючи на клавішу (11).
4. Зніміть паровий клапан (6), а потім зніміть захисний екран (7), натискуючи на фіксатори (8).
5. Вимийте всі знімні деталі (паровий клапан (6), захисний екран (7), чашу (4), піддон для готування на пару (19), ополоник (15), лопатку (17) і мірний стаканчик (16)) м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою і просушите.
6. Корпус пристрою протріть вологою тканиною. Дайте пристрою висохнути.
7. Встановите захисний екран (7) і паровий клапан (6) на місце.

Використання мультіварки

1. Помістите необхідні інгредієнти в чашу.

Примітка: *Стежите за тим, щоб інгредієнти і рідини не перевищували рівня максимальної відмітки. Відмітка максимуму для різних каш (окрім рису) – 3 л, відмітка максимального рівня для останніх продуктів і рідин – «CUP».*

2. Встановите чашу (4) в робочу камеру пристрою. Переконайтеся, що чаша (4) встановлена без перекосів і щільно стикається з поверхнею нагрівального елементу (13).

Примітка:

Не використовуйте чашу (4) для миття круп і різання продуктів, це може пошкодити антипригарне покриття. Перед використанням витріть зовнішню поверхню і дно чаші (4) досуха. Переконайтеся, що в робочій камері і на дні чаші (4) немає сторонніх предметів, забруднень і вологи. В середині нагрівального елементу (13) знаходиться датчик температури (14). Стежте за тим, щоб рух датчика (14) не був обмежений.

3. Встановите піддон (19) з продуктами в чашу (4).
4. Закрийте кришку мультіварки (5) до клацання.
5. Під'єднайте мережевий шнур в роз'їм (10), а вилку мережевого шнура (18) вставте в розетку.
6. Для вибору автоматичної програми приготування послідовно натискуйте кнопку (27) «Меню» до появи на дисплеї (2) стрілки індикатора напроти необхідної програми, при цьому індикатор включення/роботи (30) блиматиме.
7. Час приготування в запропонованих програмах встановлений за умовчанням, але може варіюватися в рамках встановленого діапазону. Для зміни часу приготування скористайтеся кнопками (25) «Години» і (26) «Хвилини» (див. Табл. 2).
8. Натисніть на кнопку (29) «Старт» для початку процесу приготування.

Примітка:

Якщо в процесі приготування станеться аварійне відключення електроживлення, пристрій

збереже налаштування програми приготування протягом 40 хвилин. Якщо живлення відновиться протягом 40 хвилин після відключення, пристрій автоматично продовжить роботу. Якщо тривалість аварійного відключення електроенергії перевищить 40 хвилин, зробить повторне програмування пристрою.

- Стежте за готовністю продуктів в процесі приготування, при необхідності помішуйте продукти пластиковим ополоником (15) або лопаткою (17), придатною для використання з антипригарним покриттям.

Увага! *Щоб уникнути опіків паром і маслом, відкриваючи кришку мультіварки (5), дотримуйтеся крайньої обережності, не нахиляйтеся над пристроєм і не поміщайте руки над чашею (4). Не використовуйте металеві предмети, які можуть подряпати чашу (4) або привести до виникнення тріщин. Не відкривайте кришку мультіварки (5) під час випічки.*

- Після завершення приготування, прозвучить 5 звукових сигналів, пристрій перейде в режим підтримки температури, спалахне індикатор функції підтримки температури (21).

Примітка: *Не дивлячись на те, що пристрій підтримує температуру готового блюда до 12 годин, не рекомендується залишати їду в цьому режимі надовго, оскільки це може привести до зміни смаку і кольору продуктів. Не використовуйте режим підтримки температури для розігрівання продуктів. Після приготування продуктів на пару не виймайте продукти руками, користуйтеся кухонним начинням.*

- Для виключення заданого режиму роботи натисніть кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури».

Кнопки панелі управління (3)

Кожне натиснення активних кнопок панелі управління (3) супроводжується звуковим сигналом.

Кнопка (20) «Стоп/Підтримання температури»

Після закінчення програми приготування пристрій автоматично переходить в режим підтримки температури. Ви можете самостійно активувати функцію підтримки температури. Для цього натисніть кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури» один раз, спалахне індикатор (21), на дисплеї відображуватиметься час роботи в даному режимі, починаючи з 0:00. У режимі підтримки температури блюдо може знаходитися до 12 годин. Для відключення режиму підтримки температури натисніть кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури» ще раз, індикатор (21) згасне.

Примітка: *Дана функція не призначена для розігрівання продуктів.*

Кнопка (22) «Рис»

За допомогою даної кнопки ви можете вибрати необхідний режим приготування рису: «Липкий рис», «Розсипчастий рис» і «Бурий рис». Час приготування ви можете встановити уручну за допомогою кнопки (26) «Хвилини».

Приготування рису

1. Відміряйте необхідну кількість рису мірним стаканчиком. Промийте рис проточною водою. Промивати рис необхідно до тих пір, поки вода не стане прозорою.
2. Перекладіть промитий рис в чашу. Налийте в чашу необхідну кількість холодної води до відмітки на шкалі CUP, відповідній кількості мірних стаканчиків. За бажанням кількість води можна трохи збільшити за своїм смаком. Посолите, додайте спеції за смаком. Закрийте кришку.
3. Натискуючи на кнопку (27) «Меню», виберіть режим «Рис».
4. За допомогою кнопки (22) «Рис» виберіть необхідний режим приготування рису («Липкий рис», «Розсипчастий рис» або «Бурий рис»), індикатор (30) почне блимати.

5. Ви можете задати час приготування рису в кожному з режимів за допомогою кнопки (26) «Хвилини». (див. Табл. 1)
   Щоб почати приготування, натисніть кнопку (29) «Старт», індикатор (30) горітиме постійно.
6. Після завершення приготування прозвучить 5 звукових сигналів, пристрій перейде в режим підтримки температури, спалахне індикатор (21).
7. Для відключення мультіварки натисніть на кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури».

Примітка: *Після закінчення процесу приготування не відкривайте кришку, залиште рис на 10-15 хвилин, щоб він просочився.*

Тривалість приготування в режимі «Рис» (Табл. 1)

Програма	**Тривалість (в годинах)**	**Встановлено за умовчанням (у годинах)**
«Липкий рис»	0:20 – 0:30	0:20
«Розсипчастий рис»	0:15 – 0:30	0:15
«Бурий рис»	0:25 – 0:40	0:30

Кнопка (23) «Відкладений старт»

За допомогою цієї функції можна заздалегідь запрограмувати, до якого часу процес приготування їжі буде завершений. Дана функція доступна для режимів: «Рис», «Вариво на пару», «Експрес-режим», «Крупа», «Гасіння», «Каша», «Суп». Діапазон часу від 1 до 24 годин.

1. За допомогою кнопки (27) «Меню» виберіть один з перерахованих вище режимів, потім натисніть на кнопку (23) «Відкладений старт», при цьому на дисплеї відображуватиметься час 1:00. Індикатор включення/роботи (30) блиматиме.
2. Кнопками (25) «Години» і (26) «Хвилини» встановите час, до якого блюдо має бути приготоване.
3. Натисніть кнопку «Старт» (29) для включення функції відкладеного старту, індикатор функції відкладеного старту (24) горітиме постійно, а індикатор включення/роботи (30) - блимати на дисплеї відображуватиметься час, що залишився до кінця приготування їжі.

Приклад: Якщо тривалість вибраної програми складає 30 хвилин, а блюдо має бути приготоване через 3:30, то пристрій знаходитиметься в режимі чекання 3 години. Потім почнеться процес приготування, який буде завершений через 30 хвилин.

4. Після досягнення часу, що залишився до початку приготування блюда, прозвучить один звуковий сигнал.

Кнопки (25) «Години» і (26) «Хвилини»

Використовуйте кнопки (25) і (26) для налаштування часу приготування в запрограмованих режимах мультіварки і при виборі часу, через який процес приготування їжі буде завершений, в режимі «Відкладений старт».

Кнопка (27) «Меню»

Повторними натисненнями кнопки (27) виберіть один із запрограмованих режимів приготування: «Суп», «Каша», «Гасіння», «Крупа», «Підсмажування», «Рис», «Вариво на пару», «Експрес-режим», «Випічка» або «Розігрівання». Час приготування можна встановити уручну за допомогою кнопок (25) «Години» і (26) «Хвилини».

Режими приготування (Табл. 2)

Програма	**Тривалість (в годинах)**	**Встановлено за умовчанням (у годинах)**

«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Гасіння»	0:20 – 1:00	0:50
«Підсмажування»	0:05 – 0:60	0:05
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Вариво на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Експрес-режим»	0:15 – 0:30	0:25
«Випічка»	0:25 – 2:00	0:45
«Розігрівання»	0:10 – 0:40	0:20

Примітка:

- У режимі «Випічка» не відкривайте кришку мультіварки до закінчення процесу приготування.
- Після закінчення процесу випічки необхідно відразу відключити режим «Підтримання температури», натискуючи на кнопку (20) «Стоп/Підтримання температури», щоб випічка не підгоріла.
- Якщо ви готуєте продукти на пару, налийте в чашу (4) воду так, щоб кипляча вода не торкалася дна піддону (19).
- Пристрій у режимі «Піджарювання» працює за аналогією з плитою і користувачу необхідно стежити за готовністю продуктів самостійно, а також вимикати пристрій, коли продукти будуть готові.

Час приготування блюд на пару (Табл. 3)

Продукт	**Кількість продуктів**	**Час приготування (хв.)**
М'ясо і птиця		
Філе куряче	500 г	20-25
Котлети курячі	4-6 шт. / 500 г	18-20
Філе телятини	500 г	25-30
Фрикадельки	20-25 шт. / 500 г	15-18
Суфле м'ясне	500 г	25-30
Пельмені	450 г	25-30
Манти	8-10 шт. / 500 г	35-40
Риба і морепродукти		
Філе риби	500 г	10-14
Креветки неочищені варено-морожені	300 г	8-12
Овочі і пудинг		
Броколі с/м	500 г	18-23
Цвітна капуста св.	500 г	20-25
Цвітна капуста с/м	500 г	20-25
Картопля	500 г	18-23
Картопля молода	500 г	15-18
Буряк	500 г	30-35
Морква	500 г	20-25
Пудинг сирний	600 г	30-35

Увага!

Всі рецепти мають рекомендаційний характер, тому що потрібні для рецептів об'єми

та співвідношення інгредієнтів можуть варіюватися залежно від регіональної специфіки продуктів та висоти над рівнем моря.

Кнопка (28) «Експрес-режим»
За допомогою даної кнопки можна вибрати швидкий режим приготування невеликих об'ємів їжі.

Кнопка (29) «Старт»
Натисніть кнопку (29) «Старт» один раз для запуску вибраної програми, індикатор включення/роботи (30) горітиме до закінчення процесу приготування. Після закінчення встановленого часу приготування відбувається автоматичне відключення режиму і активація режиму «Підтримання температури». При цьому індикатор включення/роботи (30) гасне і спалахує індикатор функції підтримки температури (21). Для примусової зупинки процесу приготування натисніть кнопку (20) «Викл./Підтримання температури», індикатор включення/роботи (30) відключиться.

Чищення та догляд

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте пристрою остигнути.
- Протріть корпус (1) і кришку (5) вологою тканиною.
- Всі знімні деталі вимийте м'якою губкою з нейтральним миючим засобом, обполосніть проточною водою.
- Ретельно просушите чашу (4), захисний екран (7) і паровий клапан (6) перш ніж встановлювати їх на місце.
- Забороняється використовувати абразивні миючі засоби і жорсткі губки.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.

КОМПЛЕКТАЦІЯ
Мультіварка (із знімним захисним екраном і паровим клапаном) – 1 шт.
Чаша – 1 шт.
Піддон для готування на пару – 1 шт.
Ополоник – 1 шт.
Лопатка – 1 шт.
Мірний стаканчик – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максимальна споживана потужність: 800 Вт
Об'єм чаші: 5 л

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристрою без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 5 років
Гарантія
Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКІ

МУЛЬТЫВАРКА

Апісанне

1. Корпус мультываркі
2. Дысплей
3. Панэль кіравання
4. Чара
5. Вечка мультываркі
6. Паравы клапан
7. Ахоўны экран
8. Фіксатары ахоўнага экрана
9. Ручка для пераноскі
10. Раздым для падлучэння сеткавага шнура
11. Клавіша адкрыцця вечка
12. Адтуліна выйсця пары
13. Награвальны элемент
14. Датчык тэмпературы
15. Палоўнік
16. Мерная шкляначка
17. Лапатка
18. Сеткавы шнур
19. Паддон для гатавання на пару

Панэль кіравання

20. Кнопка «Стоп/Падтрыманне тэмпературы»
21. Індыкатар функцыі падтрымання тэмпературы
22. Кнопка «Рыс»
23. Кнопка «Адкладзены старт»
24. Індыкатар функцыі адкладзенага старту
25. Кнопка «Гадзіны»
26. Кнопка «Хвіліны»
27. Кнопка «Меню»
28. Кнопка «Экспрэс-рэжым»
29. Кнопка «Старт»
30. Індыкатар уключэння/працы

Для дадатковай абароны ў сеткі сілкавання мэтазгодна ўсталяваць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА, для ўсталёўкі ПАА звярніцеся да адмыслоўца.

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад падлучэннем і выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце інструкцыю. Неабходна выконваць усе папярэджанні і рэкамендацыі па эксплуатацыі прылады, прыведзеныя ў дадзенай інструкцыі. Захавайце інструкцыю, выкарыстоўвайце яе ў далейшым у якасці даведкавага матэрыялу.

- Перад выкарыстаннем прылады ўважліва агледзьце сеткавы шнур і раздым сеткавага шнура мультываркі, пераканайцеся, што яны не пашкоджаны. Не выкарыстоўвайце прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавага шнура ці раздыма сеткавага шнура.
- Перад уключэннем пераканайцеся, што напруга ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнай напрузе прылады.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
- Пры падлучэнні прылады да сеткі, не выкарыстоўвайце пераходнікі.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур быў шчыльна ўстаўлены ў адпаведны раздым мультываркі і сеткавую разетку.
- Выкарыстоўвайце толькі сеткавы шнур з камплекта пастаўкі і не выкарыстоўвайце яго з іншымі прыладамі.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя здымныя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Мясцуйце прыладу на роўнай цеплаўстойлівай паверхні ўдалечыні ад уздзеяння вады, волкасці і адкрытага агню.
- Усталёўвайце прыладу так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным.
- Выкарыстоўвайце прыладу ў месцах з добрай вентыляцыяй.
- Не падвяргайце прыладу ўздзеянню прамых сонечных прамянёў.
- Не мясцуйце прыладу ў непасрэднай блізкасці ад сцен і мэблі.
- Не дапушчайце судотыкі сеткавага шнура з гарачымі і вострымі паверхнямі. Не дапушчайце пашкоджання ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца брацца за сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.

- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці.
- У выпадку падзення прылады ў ваду, яе варта неадкладна адключыць ад сеткі. Пры гэтым ні ў якім разе не апускайце ў ваду рукі. Па пытанні далейшага выкарыстання прылады звернецеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы, у тым ліку металічныя дэталі, такія як шпількі ці іголкі, у адтуліны ці любыя іншыя месцы прылады.
- Не пакідайце прыладу без нагляду. Заўсёды адключайце прыладу ад сеткі, калі вы ёй не карыстаецеся.
- У пазбяганне апёкаў не нахіляйцеся над адтулінай для выйсця пары. Захоўвайце крайнюю асцярожнасць, адкрываючы вечка мультыварківкі падчас і непасрэдна пасля прыгатавання прадуктаў. Рызыка апёку парай!
- Пры працы прылады ў праграме «Падсмажванне», у пазбяганне апёку гарачым маслам не нахіляйцеся над прыладай.
- Катэгарычна забараняецца эксплуатацыя прылады без усталяванай чары, а таксама без вадкасцяў і/ці прадуктаў у чары.
- Строга выконвайце рэкамендацыі па аб’ёме сухіх прадуктаў і вадкасцяў.
- Не вымайце чару падчас працы прылады.
- Не накрывайце прыладу.
- Забараняецца пераносіць прыладу падчас працы. Выкарыстоўвайце ручку для пераноскі, папярэдне адключыўшы прыладу ад сеткі і даўшы ёй астыць.
- Падчас працы корпус прылады і ўнутраныя дэталі награваюцца. Не датыкайцеся да іх неабароненымі рукамі, выкарыстоўвайце кухонныя рукавіцы.
- Рэгулярна праводзіце чыстку прылады.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць мультыварку ў якасці цацкі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Дзеці і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай толькі пад назіраннем сталых.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу па-за памяшканнямі.
- Адключаючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не тузайце за сеткавы шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выміце яе з разеткі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.

Увага! *Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці пакавальнай плёнкай.* ***Небяспека ўдушша!***

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ

Правіла карыстання чарай

- Прыладу і яе дэталі выкарыстоўвайце строга па прызначэнні. Забаронена выкарыстоўваць чару з іншымі награвальнымі прыборамі ці паверхнямі.
- Не замяняйце чару іншай ёмістасцю.
- Сачыце за тым, каб паверхня награвальніка і дно чары былі чыстымі і сухімі.

- Не выкарыстоўвайце чару ў якасці ёмістасці для змешвання прадуктаў. Ніколі не здрабняйце прадукты непасрэдна ў чары ў пазбяганне пашкоджанняў антыпрыгарнага пакрыцця.
- Не пакідайце ў чары палавінік (15), лапатку (17) і іншыя прадметы.
- Прадукты ў чары змешвайце толькі пластыкавым палавінікам (15) ці лапаткай (17), або выкарыстоўвайце кухонныя аксэсуары, прызначаныя для выкарыстання з антыпрыгарным пакрыццём.
- Не стукаеце па ўнутранай паверхні чары.
- Пасля прыгатавання страў з выкарыстаннем запраў і спецый неабходна адразу вымыць чару (гл. частку «Чыстка і догляд»).

Перад першым выкарыстаннем

1. Выміце прыладу з пакавання, выдаліце любыя налепкі і пакавальныя матэрыялы, якія замінаюць працы прылады.
2. Усталюйце прыладу на роўнай, сухой, цеплаўстойлівай паверхні ўдалечыні ад уздзеяння вады, волкасці і адкрытага агню. Адлегласць да найбліжэйшых паверхняў павінна быць не менш за 20 см.

Увага! *Не мясцуйце прыладу зблізку ваннаў, ракавін ці іншых ёмістасцяў з вадой.*

Нататка: *У выпадку транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.*

3. Адкрыйце вечка мультываркі (5), націснуўшы на клавішу (11).
4. Зніміце паравы клапан (6), а затым зніміце ахоўны экран (7), націснуўшы на фіксатары (8).
5. Вымыйце ўсе здымныя дэталі (паравы клапан (6), ахоўны экран (7), чару (4), паддон для гатавання на пару (19), палавінік (15), лапатку (17) і мерную шкляначку (16)) мяккай губкай з нейтральным мыйным сродкам, апаласніце праточнай вадой і прасушыце.
6. Корпус прылады пратрыце вільготнай тканінай. Дайце прыладзе высахнуць.
7. Усталюйце ахоўны экран (7) і паравы клапан (6) на месца.

Выкарыстанне мультываркі

1. Змесціце неабходныя інгрэдыенты ў чару.

Нататка: *Сачыце за тым, каб інгрэдыенты і вадкасці не перавышалі ўзроўня максімальнай адзнакі. Адзнака максімуму для розных каш (акрамя рысу) - 3 л, адзнака максімальнага ўзроўня для астатніх прадуктаў і вадкасцяў - «CUP».*

2. Усталюйце чару (4) у працоўную камеру прылады. Пераканайцеся, што чара (4) ўсталявана без перакосаў і шчыльна датыкаецца з паверхняй награвальнага элемента (13).

Нататка:

Не выкарыстоўвайце чару (4) для мыцця круп і рэзання прадуктаў, гэта можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё.

Перад выкарыстаннем вытрыце вонкавую паверхню і дно чары (4) насуха. Пераканайцеся, што ў працоўнай камеры і на дне чары (4) няма старонніх прадметаў, забруджванняў і вільгаці.

У сярэдзіне награвальнага элемента (13) знаходзіцца датчык тэмпературы (14). Сачыце за тым, каб рух датчыка (14) не быў абмежаваны.

3. Усталюйце паддон (19) з прадуктамі ў чару (4).
4. Зачыніце вечка мультываркі (5) да пстрычкі.
5. Падлучыце сеткавы шнур у раздым (10), а вілку сеткавага шнура (18) ўстаўце ў разетку.
6. Для выбару аўтаматычнай праграмы прыгатавання паслядоўна націскайце кнопку (27) «Меню» да з'яўлення на дысплеі (2) стрэлкі індыкатара насупраць неабходнай праграмы, пры гэтым індыкатар уключэння/працы (30) будзе міргаць.
7. Час прыгатавання ў прапанаваных праграмах усталяваны па змаўчанні, але можа вар'іравацца ў рамках усталяванага дыяпазону. Для змены часу прыгатавання скарыстайцеся кнопкамі (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны» (гл. Табл. 2).
8. Націсніце на кнопку (29) «Старт» для пачатку працэсу прыгатавання.

Нататка:
Калі падчас прыгатавання адбудзецца аварыйнае адключэнне электрасілкавання, прылада захавае налады праграмы прыгатавання на працягу 40 хвілін. Калі сілкаванне адновіцца на працягу 40 хвілін пасля адключэння, прылада аўтаматычна працягне працу. Калі працягласць аварыйнага адключэння электраэнергіі перавысіць 40 хвілін, вырабіце паўторнае праграмаванне прылады.

- Сачыце за гатовасцю прадуктаў падчас прыгатавання, пры неабходнасці памешвайце прадукты пластыкавым палавінікам (15) ці лапаткай (17), прыдатнай для выкарыстання з антыпрыгарным пакрыццём.

Увага! *У пазбяганне апёкаў парай і маслам, адкрываючы вечка мультыварκі (5), захоўвайце крайнюю асцярожнасць, не нахіляйцеся над прыладай і не змяшчайце рукі над чарай (4).*
Не выкарыстоўвайце металічныя прадметы, якія могуць падрапаць чару (4) ці прывесці да ўзнікнення расколін.
Не адкрывайце вечка мультыварκі (5) падчас выпечкі.

- Пасля завяршэння прыгатавання, прагучыць 5 гукавых сігналаў, прылада пяройдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, загарыцца індыкатар функцыі падтрымання тэмпературы (21).

***Нататка*:** Нягледзячы на тое, што прылада падтрымлівае тэмпературу гатовай стравы да 12 гадзін, не рэкамендуецца пакідаць ежу ў гэтым рэжыме надоўга, бо гэта можа прывесці да змены смаку і колеру прадуктаў.
Не выкарыстоўвайце рэжым падтрымання тэмпературы для разагравання прадуктаў.
Пасля прыгатавання прадуктаў на пару не вымайце прадукты рукамі, карыстайцеся кухонным прыладдзем.

- Для выключэння зададзенага рэжыму працы націсніце кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы».

Кнопкі панэлі кіравання (3)
Кожны націск актыўных кнопак панэлі кіравання (3) суправаджаецца гукавым сігналам.

Кнопка (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы»
Пасля канчатка праграмы прыгатавання прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым падтрымання тэмпературы. Вы можаце самастойна актываваць функцыю падтрымання тэмпературы. Для гэтага націсніце кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы» адзін раз, загарыцца індыкатар (21), на дысплеі будзе адлюстроўвацца час працы ў дадзеным рэжыме, пачынальна з 0:00. У рэжыме падтрымання тэмпературы страва можа знаходзіцца да 12 гадзін. Для адключэння рэжыму падтрымання тэмпературы націсніце кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы» яшчэ раз, індыкатар (21) загасне.
Нататка: *Дадзеная функцыя не прызначана для разагравання прадуктаў.*

Кнопка (22) «Рыс»
З дапамогай дадзенай кнопкі вы можаце абраць неабходны рэжым прыгатавання рысу: «Ліпкі рыс», «Рассыпісты рыс» і «Буры рыс». Час прыгатавання вы можаце ўсталяваць уручную з дапамогай кнопкі (26) «Хвіліны».

Прыгатаванне рысу

1. Адмерайце неабходную колькасць рысу мернай шкляначкай. Прамыйце рыс праточнай вадой. Прамываць рыс неабходна датуль, пакуль вада не стане празрыстай.
2. Перакладзіце прамыты рыс у чару. Наліце ў чару неабходную колькасць халоднай вады да адзнакі на шкале CUP, адпаведнай колькасці мерных шкляначак. Пры жаданні колькасць вады можна трохі павялічыць на свой густ. Пасаліце, дадайце спецыі па гусце. Зачыніце вечка.
3. Націскаючы на кнопку (27) «Меню», абярыце рэжым «Рыс».

4. З дапамогай кнопкі (22) «Рыс» абярыце неабходны рэжым прыгатавання рысу («Ліпкі рыс», «Рассыпісты рыс» ці «Буры рыс»), індыкатар (30) пачне міргаць.
5. Вы можаце задаць час прыгатавання рысу ў кожным з рэжымаў з дапамогай кнопкі (26) «Хвіліны». (гл. Табл. 1)

Працягласць прыгатавання ў рэжыме «Рыс» (Табл. 1)

Каб пачаць прыгатаванне, націсніце кнопку (29) «Старт», індыкатар (30) будзе гарэць увесь час.

6. Пасля завяршэння прыгатавання прагучыць 5 гукавых сігналаў, прылада пяройдзе ў рэжым падтрымання тэмпературы, загарыцца індыкатар (21).

Праграма	**Працягласць (у гадзінах)**	**Усталявана па змаўчанні (у гадзінах)**
«Ліпкі рыс»	0:20 – 0:30	0:20
«Рассыпісты рыс»	0:15 – 0:30	0:15
«Буры рыс»	0:25 – 0:40	0:30

7. Для адключэння мультыварві націсніце на кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы».

Нататка: *Па канчатку працэсу прыгатавання не адкрывайце вечка, пакіньце рыс на 10-15 хвілін, каб ён прапітаўся.*

Кнопка (23) «Адкладзены старт»

З дапамогай гэтай функцыі можна загадзя запраграмаваць, да якога часу працэс прыгатавання ежы будзе завершаны. Дадзеная функцыя даступная для рэжымаў: «Рыс», «Варэнне на пару», «Экспрэс-рэжым», «Крупы», «Тушэнне», «Каша», «Суп». Дыяпазон часу ад 1 да 24 гадзін.

1. З дапамогай кнопкі (27) «Меню» абярыце адзін з пералічаных вышэй рэжымаў, затым націсніце на кнопку (23) «Адкладзены старт», пры гэтым на дысплеі адлюструецца час 1:00. Індыкатар уключэння/працы (30) будзе міргаць.
2. Кнопкамі (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны» ўсталюеце час, да якога страва павінна быць прыгатавана.
3. Націсніце кнопку «Старт» (29) для ўключэння функцыі адкладзенага старту, індыкатар функцыі адкладзенага старту (24) будзе гарэць увесь час, а індыкатар уключэння/працы (30) - міргаць, на дысплеі будзе адлюстроўвацца час, пакінутае да канца прыгатавання ежы.

Прыклад: Калі працягласць абранай праграмы складае 30 мінуць, а страва павінна быць прыгатавана праз 3:30, тая прылада будзе знаходзіцца ў рэжыме чакання 3 гадзіны. Затым пачнецца працэс прыгатавання, які будзе завершаны праз 30 хвілін.

4. Па дасягненні часу, пакінутага да пачатку прыгатавання стравы, прагучыць адзін гукавы сігнал.

Кнопкі (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны»

Выкарыстоўвайце кнопкі (25) і (26) для налады часу прыгатавання ў запраграмаваных рэжымах мультыварві і пры выбары часу, праз якое працэс прыгатавання ежы будзе завершаны, у рэжыме «Адкладзены старт».

Кнопка (27) «Меню»

Паўторнымі націскамі кнопкі (27) выбярыце адзін з запраграмаваных рэжымаў прыгатавання: «Суп», «Каша», «Тушэнне», «Крупы», «Падсмажванне», «Рыс», «Варэнне на пару», «Экспрэс-рэжым», «Выпечка» ці «Разаграванне». Час прыгатавання можна ўсталяваць уручную з дапамогай кнопак (25) «Гадзіны» і (26) «Хвіліны».

Рэжымы прыгатавання (Табл. 2)

Праграма	Працягласць (у гадзінах)	Усталявана па змаўчанні (у гадзінах)
«Суп»	0:30 – 3:00	0:50
«Каша»	0:40 – 3:00	0:50
«Тушэнне»	0:20 – 1:00	0:50
«Падсмажванне»	0:05 – 0:60	0:05
«Крупа»	0:30 – 2:00	0:40
«Варэнне на пару»	0:05 – 1:00	0:20
«Экспрэс-рэжым»	0:15 – 0:30	0:25
«Выпечка»	0:25 – 2:00	0:45
«Разаграванне»	0:10 – 0:40	0:20

Нататка:

- У рэжыме «Выпечка» не адкрывайце вечка мультываркі да канчатка працэсу прыгатавання.
- Пасля канчатка працэсу выпечкі неабходна адразу адключыць рэжым «Падтрыманне тэмпературы», націснуўшы на кнопку (20) «Стоп/Падтрыманне тэмпературы», каб выпечка не надгарэла.
- Калі вы гатуеце прадукты на пару, наліце ў чару (4) ваду такім чынам, каб кіпячая вада не дакраналася дна паддона (19).
- Прылада ў рэжыме «Падсмажванне» працуе па аналогіі з плітой, і карыстачу неабходна сачыць за гатоўнасцю прадуктаў самастойна, а таксама адключаць прыладу, калі прадукты будуць гатовыя.

Час прыгатавання страў на пару (Табл. 3)

Прадукт	**Колькасць прадуктаў**	**Час прыгатавання** (хвіл.)
Мяса і птушка		
Філе курынае	500 г	20-25
Катлеты курыныя	4-6 шт. / 500 г	18-20
Філе цяляціны	500 г	25-30
Фрыкадэлькі	20-25 шт. / 500 г	15-18
Суфле мясное	500 г	25-30
Пяльмені	450 г	25-30
Манты	8-10 шт. / 500 г	35-40
Рыба і морапрадукты		
Філе рыбы	500 г	10-14
Крэветкі неабчышчаныя варана-марожаныя	300 г	8-12
Гародніна і пудынг		
Брокалі с/м	500 г	18-23
Каляровая капуста св.	500 г	20-25
Цветная капуста с/м	500 г	20-25
Бульба	500 г	18-23
Бульба маладая	500 г	15-18

Бурак	500 г	30-35
Морква	500 г	20-25
Пудынг тварогавы	600 г	30-35

Увага!
Усе рэцэпты носяць рэкамендацыйны характар, бо неабходныя для рэцэптаў аб'ёмы і суадносіны інгрэдыентаў могуць вар'іравацца ў залежнасці ад рэгіянальнай спецыфікі прадуктаў і вышыні над узроўнем мора.

Кнопка (28) «Экспрэс-рэжым»
З дапамогай дадзенай кнопкі можна абраць хуткі рэжым прыгатавання невялікіх аб'ёмаў ежы.

Кнопка (29) «Старт»
Націсніце кнопку (29) «Старт» адзін раз для запуску абранай праграмы, індыкатар уключэння/працы (30) будзе гарэць да канчатка працэсу прыгатавання. Па канчатку ўсталяванага часу прыгатавання адбываецца аўтаматычнае адключэнне рэжыму і актывацыя рэжыму «Падтрыманне тэмпературы». Пры гэтым індыкатар уключэння/працы (30) згасае і загараецца індыкатар функцыі падтрымання тэмпературы (21).
Для прымусовага прыпынку працэсу прыгатавання націсніце кнопку (20) «Выкл./Падтрыманне тэмпературы», індыкатар уключэння/працы (30) адключыцца.

Чыстка і догляд
- Выміце вілку сеткавага шнура з разеткі і дайце прыладзе астыць.
- Пратрыце корпус (1) і вечка (5) вільготнай тканінай.
- Усе здымныя дэталі вымыйце мяккай губкай з нейтральным мыйным сродкам, ополосните праточнай вадой.
- Старанна прасушыце чару (4), ахоўны экран (7) і паравы клапан (6) перш чым усталёўваць іх на месца.
- Забараняецца выкарыстоўваць абразіўныя мыйныя сродкі і цвёрдыя губкі.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці іншыя вадкасці.

КАМПЛЕКТАЦЫЯ
Мультыварка (са здымным ахоўным экранам і паравым клапанам) - 1 шт.
Чара - 1 шт.
Паддон для гатавання на пару - 1 шт.
Палавінік - 1 шт.
Лапатка - 1 шт.
Мерная шкляначка - 1 шт.
Інструкцыя - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ
Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Максімальная спажываная магутнасць: 800 Вт
Аб'ём чары: 5 л

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылады без папярэдняга

апавяшчэння.

Тэрмін службы прыбора - 5 гадоў

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

KO'P XIL TAOM PISHIRGICH

Asosiy qismlari
1. Ko'p xil taom pishirgich korpusi
2. Displey
3. Boshqarish paneli
4. Idishi
5. Ko'p xil taom pishirgich qopqog'i
6. Bug' klapani
7. Ximoya to'sig'i
8. Himoya to'sig'i mahkamlagichi
9. Ko'tarish dastagi
10. Elektr shnuri ulash o'rni
11. Qopqog'ini ochish tugmasi
12. Bug' chiqish joyi
13. Qizitgich
14. Harorat ko'rsatgichi
15. Cho'mich
16. O'lchov bardog'i
17. Kaftgir
18. Elektr shnuri
19. Bug'da pishirganda ishlatiladigan ostki idish

Boshqarish paneli
20. «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasi
21. Harorat ushlab turilganini ko'rsatish chirog'i
22. «Guruch» tugmasi
23. «Ishlashini keyinga surish» tugmasi
24. Ishlashi keyinga surilganini ko'rsatish chirog'i
25. «Soat» tugmasi
26. «Daqiqa» tugmasi
27. «Menyu» tugmasi
28. «Tez pishirish» tugmasi
29. «Boshlash» tugmasi
30. Ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i

Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvvat oladigan elektr zanjiriga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi, HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

XAVFSIZLIK QOIDALARI

Jihozni elektrga ulashdan, ishlatishdan oldin qullanmasini diqqat bilan o'qib chiqing. Qo'llanmasida aytilgan jihozni ishlatgandagi ogohlantirish, tavsiyalarga to'liq amal qilish kerak. Kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.

- Jihozni ishlatishdan oldin elektr shnurini, ko'p xil taom pishirgichdagi elektr shnuri ulanadigan joyni diqqat bilan qarab, biror joyi shikastlanmaganini ko'ring.
- Ishlatishdan oldin elektr tarmog'idagi quvvat jihoz ishlaydigan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka ulangan, uni yer bilan tutashtirilgan rozetkaga ulang.
- Jihozni elektrga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Elektr shnuri ko'p xil taom pishirgichdagi ulash o'rni bilan rozetkaga yaxshilab ulangan bo'lishi kerak.
- Faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan elektr shnurini ishlating, uni boshqa jihozlarga ishlatmang.
- Faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan olinadigan qismlarni ishlating.
- Jihozni tekis, issiqqa chidamli, suvdan, nam ta'siridan, ochiq olovdan uzoqroq joyga qo'ying.
- Jihozni rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan qilib qo'ying.
- Jihozni havo yaxshi aylanadigan joyda ishlating.
- Jihozga quyosh nuri to'g'ri tushadigan joyda turmasligi kerak.
- Jihozni devorga, mebelga yaqin qo'ymang.
- Elektr shnuri issiq, o'tkir yuzalarga tegmasligi kerak. Elektr shnurining izolyasiyasi shikastlanmasligi kerak.
- Elektr shnurini, elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlab ta'qiqlanadi.
- Jihozni, elektr shnurini, elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvga tushib ketgan bo'lsa tez elektrdan ajratish kerak. Jihoz suvga tushib ketganda suvga qo'lingizni tekkizmang. Jihozni ishlatib bo'lishni bilish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihozning ochiq joylariga yot jismlar, shu jumladan, to'g'nog'ich, igna kabi metall buyumlarni solmang.

- Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang. Agar ishlatilmayotgan bo'lsa albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Kuyib qolmaslik uchun bug' chiqadigan joyiga boshingizni engashtirmang. Ovqat pishayotganda, pishgandan keyin ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini ochganda ehtiyot bo'ling. Bug' kuydirishi mumkin!
- Jihoz «Qovurish» dasturida ishlayotgan bo'lsa qizigan yog' kuydirmasligi uchun uninng ustiga engashmang.
- Idishi qo'yilmagan, idishiga suyuqlik va/yoki masalliq solinmagan jihozni ishlatish qat'iyan ta'qiqlanadi.
- Ovqat pishirganda solinadigan quruq masalliq bilan suyuqlik miqdoriga qat'iy amal qiling.
- Jihoz ishlayotganda idishini olmang.
- Jihoz ustiin berkitib qo'ymang.
- Ishlayotgan jihozni boshqa joyga olish ta'qiqlanadi. Boshqa joyga olishdan oldin jihozni elektrdan ajrating, sovushini kutib turing, so'ng dastagidan ushlab ko'taring.
- Jihoz ishlayotgada korpusi bilan ichidagi qismlari qizib ketadi. SHuning uchun ularga qo'l tekkizmang, ushlash kerak bo'lganda oshxona qo'lqopi ishlating.
- Jihozni tez-tez tozalab turing.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan, agar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatmagan va uni noto'g'ri ishlatganda qanday xavflar bo'lishi mumkinligini yaxshilab tushuntirmagan bo'lsa.
- Bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlar jihozni faqat kattalar qarab turganda ishlatishlari mumkin.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni elektrdan ajratganda hech qachon elektr shnuridan ushlab tortmang, vilkasidan ushlab, ehtiyot bo'lib rozetkadan chiqarib oling.
- Elektr vilkasi, elektr shunri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqanadi. Jihozni o'zingizgi ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

Diqqat! Bolalar polietilen xaltalar yoki plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

Idishini ishlatish qoidalari

- Jihoz bilan uning qismlari faqat nimaga mo'ljallangan bo'lsa, shunga ishlatilishi kerak. Idishini boshqa qizitish jihozlariga qo'yib ishlatish ta'qiqlanadi.
- Idishining o'rniga boshqa idish ishlatmang.
- Qizitgich yuzasi bilan idishining osti toza bo'lishiga qarab turing.
- Idishini masalliq aralashtirishga ishlatmang. Kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun hech masalliqni jihoz idishida maydalamang.
- Cho'michi (15) bilan kaftgirini (17), boshqa buyumlarni idishida qoldirmang.
- Idishidagi masalliqni faqat plastik cho'mich (15) yoki kaftgir (17) bilan aralashtiring yoki kuydirmaydigan qatlamli idishlarga ishlatiladigan oshxona asboblarini ishlating.
- Idishning ichiga urmang.
- Ovqatga ziravor solib pishirilagan bo'lsa ovqat olinishi bilan idishini yuvish kerak («Tozalash va ehtiyot qilish» bo'limida aytilgan).

Birinchi marta ishlatishdan oldin

1. Jihozni qutisidan oling, ishlashga xalaqit beradigan yorliqlarini, o'ralgan ashyolarini olib tashlang.

2. Jihozni tekis, quruq, issiqqa chidamli, suvdan, namdan, ochiq olovdan uzoqroqqa qo'ying. Jihoz bilan boshqa buyumlar orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.

***Diqqat!** Jihozni vanna, idish yuvgich yoki boshqa suvli idishlarga yaqin qo'ymang.*

***Eslatma:** Agar jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.*

3. Tugmasini (11) bosib ko'p xil taom pishirgich qopqog'ini (5) oching.
4. Bug' klapanini (6), mahkamlagichini (8) bosib himoya to'sig'ini (7) oling.
5. Olinadigan qismlarini (bug' klapani (6), himoya to'sig'i (7), idishi (4), bug'da pishirganda ishlatiladigan idishini (19), cho'michini (15), kaftgirini (17) va o'lchov bardog'ini (16)) mo''tadil vositada xo'llangan g'ovak bilan yuvib oqib turgan suvda chaying, quritib oling.
6. Jihoz sirti nam mato bilan artiladi. Jihozni quritishga qo'ying.
7. Himoya to'sig'i (7) bilan bug' klapanini (6) joyiga qo'ying.

Ko'p xil taom pishirgichni ishlatish

1. Masalliqni idishiga soling.

***Eslatma:** Masalliq bilan suyuqlik eng ko'p belgisi qo'yilgan chiziqdan oshib ketmasligiga qarab turing. Yorma pishirganda (guruchdan tashqari) idishning ko'pi bilan 3 l qismi to'lishi kerak, boshqa masalliq, suyuqlik pishirilganda esa ko'pi bilan «CUP» belgisigacha etkaziladi.*

2. Idishini (4) jihozning ichiga soling. Idishi (4) qiyshaymasdan, qizitgich yuzasiga (13) jips turishi kerak.

Eslatma:

Idishini (4) yorma yuvishga, masalliq maydalashga ishlatmang, kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanishi mumkin.

Ishlatishdan oldin idishining (4) sirtini, ichini artib quriting. Ish kamerasida, idishining (4) ostida biror buyum, kir, nam bo'lmasligi kerak.

Qizitgichining (13) o'rtasiga harorat ko'rsatgichi (14) qo'yilgan. Ko'rsatgichning (14) harakati cheklanib qolmasligiga qarab turing.

3. Masalliq solingan ostki idishini (19) idishga (4) soling.
4. SHiqillagan ovoz eshitilguncha turli taom pishirgich qopqog'ini (5) yoping.
5. Elektr shnurini o'rniga (10), elektr shnur (18) vilkasini esa rozetkaga ulang.
6. Ovqat avtomatik pishiriladigan dasturlardan birortasini tanlash uchun displeydagi (2) ko'rsatgich kerakli dastur to'g'risiga kelguncha «Menyu» tugmasini (27) ketma-ket bosing, bu vaqtda ishga tushirilganini/ishlayotganini ko'rsatish tugmasi (30) o'chib-yonib turadi.
7. Dasturlardagi ovqat pishish vaqti oldindan belgilab qo'yilgan, lekin belgilangan oraliqda o'zgartirilishi mumkin. Ovqat pishadigan vaqtni o'zgartirish uchun «Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalarini bosasiz (2-jadvalda ko'rsatilgan).
8. Ovqat pishishi boshlanishi uchun (29) «Boshlash» tugmasini bosing.

Eslatma:

Agar ovqat pishayotganda favqulodda elektr quvvati kelmay qolsa jihoz 40 daqiqa belgilangan dasturni saqlab turadi. Agar o'chgandan so'ng 40 daqiqada elektr quvvati kelsa jihoz o'zi yana ishlay boshlaydi. Lekin agar elektr quvvati 40 daqiqadan ko'p kelmay qolsa jihozni yangidan dasturlash kerak bo'ladi.

- Ovqat pishayotganda qarab turing, zarur bo'lsa kuydirmaydigan qoplamali idishga ishlatiladigan plastik cho'mich (15) yoki kaftgir (17) bilan aralashtiring

***Diqqat!** Bug' yoki yog' kuydirmasligi uchun turli taom pishirgich qopqog'ini (5) ochganda ehtiyot bo'ling, jihoz ustiga engashmang, qo'lingizni idishi (4) ustiga keltirmang, qopqog'ini ko'p ochmang. Tomchi to'plagichi to'lib ketishi mumkin.*

Idishini (4) qiradigan, darz ketkazadigan metall buyumlarni ishlatmang.

Pishiriq pishirilayotganda turli taom pishirgich qopqog'ini (5) ochmang.

- Ovqat pishganda 5 marta ovoz eshitiladi va jihoz haroratni ushlab turish usuliga o'tib ishlay boshlaydi, harorat ushlab turilganini ko'rsatib chirog'i (21) yonadi.

***Eslatma**: Jihoz ovqat haroratini 12 soat ushlab turgani bilan bu usulda ko'p ishlatish tavsiya qilinmaydi, sababi, ovqatning mazasi, rangi o'zgarishi mumkin.*
Haroratni saqlash usulini ishlatib ovqatni isitmang.
Bug'da pishgan ovqatni qo'lingiz bilan olmang, oshxona asboblarini ishlating.

- Belgilangan ishlash usulini o'chirish uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) bosing.

Boshqarish panelidagi (3) tugmalar
Boshqarish panelidagi (3) tugmalar bosilganda ovoz eshitiladi.

«To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasi (20)
Ovqat pishirish dasturi tugaganidan so'ng jihoz o'zi haroratni saqlab turish usuliga o'tib ishlay boshlaydi. Haroratni saqlash usulini o'zingiz ham ishlatsangiz bo'ladi. Buning uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) bir marta bosasiz, ko'rsatish chirog'i (21) yonadi, displeyda 0:00 dan boshlab shu usulda ishlash vaqti ko'rsatiladi. Haroratni saqlab turish usulida jihoz 12 soatgacha ishlashi mumkin. Bu usulda ishlashini o'chirish uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) yana bir marta bosing, ko'rsatish chirog'i (21) o'chadi.
***Eslatma**: Bu usul ovqat isitishga mo'ljallanmagan.*

«Guruch» tugmasi (22)
Bu tugma bilan guruch pishiriladigan usulni tanlashingiz mumkin: «YOpishqoq guruch», «Sochiladigan guruch» va «Qo'ng'ir guruch». «Daqiqa» tugmasini (26) bosib guruch pishadigan vaqtni o'zingiz ham belgilab qo'ysangiz bo'ladi.

Guruch pishirish
1. O'lchov bardog'i bilan pishiriladigan guruchni o'lchab oling. Guruchni oqib turgan suvda yuving. Guruch yuvilayotgan suv tiniq bo'lmaguncha yuviladi.
2. YUvilgan guruchni idishga oling. CUP belgisiga etguncha idishga sovuq suv soling. Ta'bga qarab suvni ko'proq solish mumkin. Ta'bga qarab tuz, ziravor soling. Qopqog'ini yoping.
3. «Menyu» tugmasini (27) bosib «Guruch» usulini tanlang.
4. «Guruch» tugmasini (22) bosib guruch pishiriladigan usulni tanlang: (YOpishqoq guruch», «Sochiladigan guruch» va «Qo'ng'ir guruch»), ko'rsatish chirog'i (30) o'chib-yona boshlaydi.
5. «Daqiqa» tugmasini (26) bosib har bitta usulda guruch pishadigan vaqtni o'zingiz ham belgilasangiz bo'ladi (1-jadvalda ko'rsatilgan).

«Guruch» usulida guruch pishadigan vaqtning belgilanishi (1-jadval)
Pishish boshlanishi uchun «Boshlash» tugmasini (29) bosing, ko'rsatish chirog'i (30) o'chmasdan yonib turadi.

Dastur	Sarflanadigan vaqt (soatda ko'rsatilgan)	Oldindan belgilangan vaqt (soatda ko'rsatilgan)
«Yopishqoq guruch»	0:20 – 0:30	0:20
«Sochiladigan guruch»	0:15 – 0:30	0:15
«Qo'ng'ir guruch»	0:25 – 0:40	0:30

6. Pishgandan so'ng 5 marta ovoz eshitiladi, jihoz ovqat haroratini saqlab turishga o'tib ishlay boshlaydi, ko'rsatish chirog'i (21) yonadi.

7. Turli taom pishirgichni o'chirish uchun «To'xtatish/Haroratni saqlash» tugmasini (20) bosing.

***Eslatma**: Guruch pishganidan so'ng qopqog'ini ochmang, guruch 10-15 daqiqa dam eb turishi kerak.*

«Ishlashini keyinga surish» tugmasi (23)

Bu tugma bilan ovqat pishadigan vaqt qachon tugashini belgilab qo'ysangiz bo'ladi. Bu usul «Guruch», «Bug'da pishirish», «Tez pishirish», «Yorma», «Dimlash», «Atala», «Sho'rva» usullarida ishlaydi. Vaqtni 1 soatdan 24 soatgacha qo'yish mumkin.

1. «Menyu» tugmasini (27) bosib yuqorida aytilgan usullardan bittasini tanlang, so'ng «Keyinga surish» tugmasini (23) bosing, displeyda 1:00 vaqti ko'rinadi. Ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (30) o'chib-yonib turadi.
2. «Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalari bilan ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying.
3. «Boshlash» tugmasini (29) bosib keyinga surish usulida ishlating, keyinga surilganini ko'rsatish chirog'i (24) o'chmasdan yonib turadi, ishga tushirilgani/ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (30) esa o'chib-yonib ovqat pishadigan vaqtga qancha qolganini ko'rsatib turadi.

Misol: Agar tanlangan dasturning vaqti 30 daqiqa, ovqat esa 3:30 soatdan keyin pishishi kerak bo'lsa jihoz 3 soat kutiщ holatida turadi. So'ng ovqat pishirish boshlanib 30 daqiqadan so'ng tugaydi.

4. Ovqat pishadigan vaqt bo'lganda bir marta qisqa ovoz eshitiladi.

«Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalari

Bu tugmalar (25) va (26) turli taom pishirgich dasturida ovqat pishadigan, «Keyinga surish» usulida esa ovqat pishadigan vaqt tugaydigan vaqt qo'yilishi uchun ishlatiladi.

«Menyu» tugmasi (27)

Tugmani qayta bosib dasturlab qo'yilgan ovqat pishirish usullaridan bittasini tanlang: «Sho'rva», «Atala», «Dimlash», «Yorma», «Qovurish», «Guruch», «Bug'da pishirish», «Tez pishirish», «Pishiriq» yoki «Isitish». «Soat» (25) va «Daqiqa» (26) tugmalari bilan ovqat pishadigan vaqtni qo'lda qo'yish mumkin.

Ovqat pishirish usullari (2-jadval)

Dastur	Pishish vaqti (soatda ko'rsatilgan)	Oldindan belgilangan vaqti (soatda ko'rsatilgan)
«SHo'rva»	0:30 – 3:00	0:50
«Atala»	0:40 – 3:00	0:50
«Dimlash»	0:20 – 1:00	0:50
«Qovurish»	0:05 – 0:60	0:05
«YOrma»	0:30 – 2:00	0:40
«Bug'da pishirish»	0:05 – 1:00	0:20
«Tez pishirish»	0:15 – 0:30	0:25
«Pishiriq»	0:25 – 2:00	0:45
«Isitish»	0:10 – 0:40	0:20

Eslatma:

- «Pishiriq» usulida pishiriq pishguncha turli taom pishirgich qopqog'ini ochmaslik kerak.
- Pishiriq pishganidan so'ng kuyib ketmasligi uchun tez «To'xtatish/Haroratni ushlab turish» tugmasini (20) bosish kerak.
- Agar ovqat bug'da pishadigan bo'lsa idishiga (4) suvni ostki idishiga (19) tegmaydigan qilib quyish kerak.

- “Qovurish” usulida jihoz plitaga o’xshab ishlaydi, shuning uchun foydalanuvchi ovqat pishishiga o’zi qarab turishi va ovqat pishganda jihozni o’zi o’chirishi kerak.

Bug’da ovqat pishirish vaqti (3-jadval)

Masalliq	Masalliq miqdori	Pishish vaqti (daqiqa)
Go’sht va parranda go’shti		
Tovuq go’sht lahmi	500 g	20-25
Tovuq go’shtli kotlet	4-6 sht. / 500 g	18-20
Buzoq go’sht lahmi	500 g	25-30
Dumoloqlangan qiyma	20-25 sht. / 500 g	15-18
Go’shtli sufle	500 g	25-30
CHuchvara	450 g	25-30
Manti	8-10 dona / 500 g	35-40
Baliq va dengiz mahsulotlari		
Baliq lahmi	500 g	10-14
Tozalanmagan qaynatilgan-muzlatilgan krevetka	300 g	8-12
Sabzavot va puding		
Brakkoli yangi muzlatilgan	500 g	18-23
Gulkaram yangi	500 g	20-25
Gulkaram yangi muzlatilgan	500 g	20-25
Kartoshka	500 g	18-23
YAngi kartoshka	500 g	15-18
Lavlagi	500 g	30-35
Sabzi	500 g	20-25
Tvorogli puding	600 g	30-35

Diqqat!
Hamma reseptlar tavsiya qilib berilgan, sababi reseptlar uchun kerak bo’ladigan masalliq miqdori bilan nisbati maxsulot olingan joyning hususiyati bilan uning dengiz sathidan balandligiga qarab farq qilishi mumkin.

«Tez pishirish» tugmasi (28)
Bu tugmani bosib kamroq ovqatni tez pishirish mumkin.

«Boshlash» tugmasi (29)
Tanlangan dastur ishlashi uchun «Boshlash» tugmasini (29) bir marta bosing, ishga tushirilgani/ishlayotganini ko’rsatish chirog’i (30) ovqat pishguncha yonib turadi. Belgilangan vaqt tugaganidan so’ng jihoz o’zi o’chadi va «Haroratni saqlab turish» holatiga o’tib ishlay boshlaydi. Ishga tushirilgani/ishlayotganini ko’rsatish chirog’i (30) o’chadi, harorat ushlab turilayotganini ko’rsatish chirog’i (21) yonadi.
Ovqat pishishini o’zingiz to’xtatmoqchi bo’lsangiz «O’chirish/Haroratni ushlab turish» tugmasini (20) bosing, ishgu tushirilgani/ishlayotganini ko’rsatish chirog’i (30) o’chadi.

Tozalash va ehtiyot qilish

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing.
- Korpusini (1), qopqog'ini (5) nam mato bilan arting.
- Olinadigan qismlarini mo''tadil yuvish vositasi solingan suvda yuving, so'ng oqib turgan suvda chayib tashlang.
- Joyiga qo'yishdan oldin idishini (4), himoya to'sig'ini (7), bug' klapanini (6) yaxshilab quritib oling.
- Tozalash uchun qirib tozalaydigan vositalar, qattiq g'ovak ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni, elekt shnurini, vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

TO'PLAMI

Turli taom pishirgich (olinadigan to'sig'i, bug' klapani bilan) – 1 dona.
Idish – 1 dona.
Bug'da pishirish uchun idish – 1 dona.
Cho'mich – 1 dona.
Kaftgir – 1 dona.
O'lchov bardog'i – 1 dona.
Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 800 W
Idishining sig'imi: 5 l

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatini o'zgartirish huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 5 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB
A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE
Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS
Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ
Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD
Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ
Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA
Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL
Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ
Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

